MONOGRAPHIA

DO CAFÉ

MONOGRAPHIA

DO CAFÉ

HISTORIA, CULTURA E PRODUCÇÃO

POR

PAULO PORTO-ALEGRE

Socio da Academia Real das Sciencias de Lisboa

LISBOA

VIUVA BERTRAND & C.ª SUCCESSORES CARVALHO & C.ª

73, CHIADO, 75

1879

A SUA MAGESTADE

O SENHOR D. PEDRO II

IMPERADOR CONSTITUCIONAL

E

DEFENSOR PERPETUO

DO

BRASIL

O. D. C.

O seu subdito fiel e reverente

PAULO PORTO-ALEGRE.

INDICE

PARTE III

PARTE IV

PARTE V

ESTATISTICA

PREFAÇÃO

De todas as plantas actualmente cultivadas em larga escala no Brasil, o cafeseiro [1] é, sem duvida, a mais importante, graças ao seu producto, que figura como o primeiro no movimento da industria agricola e commercial.

Esse arbusto e seu fructo, que hoje interessam ao Imperio Sul Americano, mais que a nenhum outro paiz que os cultive, não tem, entretanto, merecido até agora um estudo regular e, sobretudo, baseado em uma esclarecida pratica. Por via de regra, bem ou mal, sabem os que se occupam do plantio, quaes as condições mais apropriadas para o desenvolvimento e prosperidade d'esse producto agricola; o que porém desconhece a maioria d'elles, e o que aliás importa melhor saber, é o que se pratica 'a tal respeito em outras regiões, onde é utilisado com extraordinario exito.

---

[1] Adoptamos o termo *cafeseiro* e não *cafeeiro*, porque dizemos *cafesal* e não *cafeal*, além do que cafeseiro já era usado em 1799. Vidè *Fazendeiro do Brasil*, Tomo III, Parte II. Lisboa.

Ora, possuimos já não pequeno thesouro de lettras, mas falta-nos uma bibliotheca para os agricultores, *esse pão e agua das populações agricolas*, como bem o disse um eminente economista. Modesto amador e apreciador das occupações serias e uteis, empregamos ha annos as nossas horas de lazer no estudo das mais palpitantes questões da agricultura brasileira, e, como producto d'elle, lançamos no papel as presentes notas, nas quaes procuramos resumir tudo quanto de principal se tem escripto sobre o cultivo do café, na esperança de despertar a attenção d'aquelles que, mais do que nós, estiverem no caso de instruir os fazendeiros.

Não seriam completamente baldadas todas as tentativas que se fizessem para libertar os nossos compatriotas da dura necessidade em que se acham de importar idéas e theorias estranhas, e, o que é peior, os cereaes mais indispensaveis á alimentação publica.

Podemos estar em erro, mas suppomos que, reunidos os esforços dos governos aos de uma legislação liberal, e em todo o sentido favoravel, não já á grande, mas á pequena cultura, como é a dos grãos cereaes e leguminosos mais vulgares, com o clima quasi por toda a parte favoravel, e o solo uberrimo que possuimos, alcancançariamos em poucos decennios, uma posição difficil de ser egualada por qualquer outro paiz agricola.

As colonias francezas e inglezas, e mórmente estas, teem recebido n'estes ultimos tempos tamanho impulso no cultivo dos productos a que na Europa se deu o nome de coloniaes, que a ilha de Ceylão, já figura em segundo logar como productora de café. Estudemos, pois, com seriedade e perseverança a natureza das nossas culturas, as condições mais essenciaes á sua prosperidade, e os meios preventivos com que as devemos acautelar da invasão de certas pragas, que poderão assaltal-as inopinadamente. Tenhamos presente o exemplo de alguns paizes, a cuja imprevidencia se deve o luctarem hoje contra certas especies de insectos,

como os que teem devastado as plantações da vinha e da batata americana.

E o café, que faz agora a maior riqueza de muitas provincias; é principalmente d'elle, que se deve esperar a prosperidade do Estado, a qual, não é mais que a resultante da riqueza e bem estar material do cidadão. Mas não é sómente d'elle que depende o futuro material do Brasil; ha outros muitos productos agricolas que vingam maravilhosamente em seu solo abençoado. Taes são: o algodão, o arroz, o milho, o assucar, o tabaco, o cacáo e tantos mais. Julgando sermos uteis aos homens que em nossa patria se dedicam á cultura da terra, resolvemos, elaborar uma serie de *ensaios monographicos* sobre as nossas principaes especies agricolas. D'esses, o primeiro, é o que ora nos abalançamos a submetter á apreciação publica.

Não pretendemos preencher positivamente uma lacuna: vimos simplesmente offerecer uma pequena pedra para o embasamento do edificio, que terão de levantar em não remoto futuro, pennas déstras, guiadas por intelligencias práticas e robustas.

Não exporemos doutrinas novas, que carecem de confirmação pratica, nem tão pouco ideias que nos sejam peculiares; o assumpto não admitte divagações theoricas, e nosso fim é outro. Por meio de uma breve exposição dos methodos seguidos nos principaes paizes cultores do café, bem como pela discussão de algumas particularidades que com aquelles teem relação directa, procuramos collocar o leitor em circumstancias de poder estabelecer um paralello entre os melhores d'esses methodos, e em algums casos talvez, modificar o seu modo de cultura. Ora, com o systema adoptado na organisação do nosso trabalho, esperamos alcançar ao menos parte d'esse desejo.

Depois de uma resumida descripção botanica do arbusto e de seu fructo, relatamos minuciosamente o que nos contam a tradicção e os escriptores ácerca d'aquelles, assim como do café considerado alimento, desde o seu apparecimento na Europa, até sua introducção no Brasil, com o que fechamos a Parte I e o

Capitulo III. A Parte II e os capitulos que a constituem, foram consagrados ás culturas geral e especial da planta que nos occupa, concluindo essa parte do nosso estudo, a serie de descripções do cultivo, com o paragrapho sexto, que versa sobre a cultura na Liberia.

O Capitulo VI na Parte III que tem por titulo *Variedades Commerciaes*, offerecia materia sufficiente para ser dividido do subsequente, com o qual começam as considerações sobre os *Succedaneos do café* seguindo-se outros, ácerca das propriedades chimicas e physiclogicas da bebida, das falsificações do grão, quer no seu estado natural, quer no de torrado ou moido, e terminando com o Capitulo XI, que se refere propriamente á *Infusão.*

Talvez, na opinião de alguns, desenvolvemos demasiado a parte theorico-chimica. Si assim o fizémos, foi de industria, por considerarmos esse ponto de uma importancia capital, e no intuito de combater certas praticas rotineiras, que na cultura do café e amanho do sólo, como geralmente em materia agricola, ainda são, infelizmente, a unica bussola de não pequena fracção dos nossos lavradores.

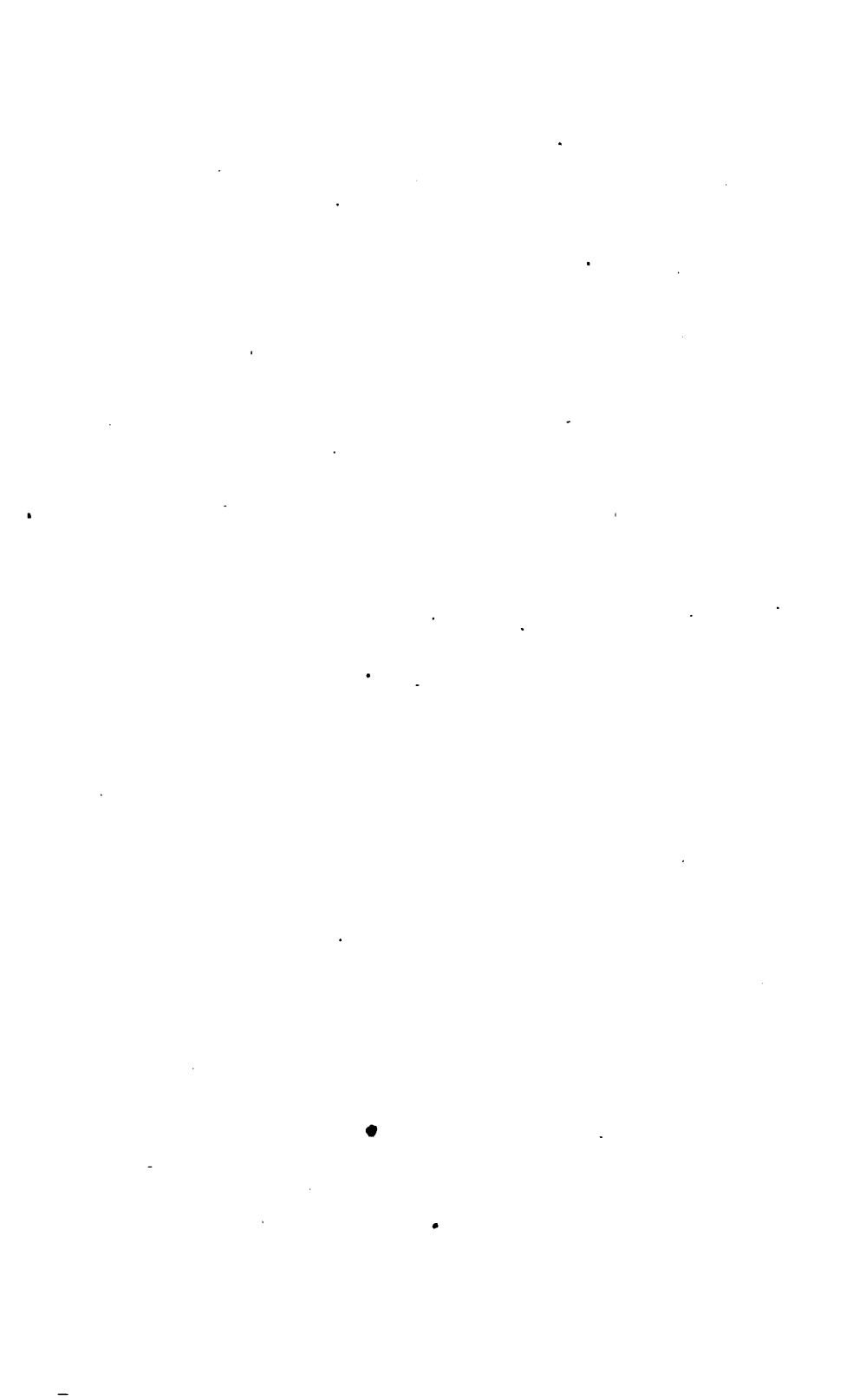
A Parte V, e ultima, refere-se á producção e exportação. Apesar da grandissima importancia d'estes assumptos, não coube em nossas forças dar-lhe o devido desenvolvimento.

Longe da terra natal, e por consequencia, privados de colher nas bibliothecas publicas e particulares do Brasil, dados mais positivos sobre a introducção e historia do café no nosso paiz, recorremos á erudita memoria que se encontra no Tomo XIX da *Revista do Instituto Historico e Geographico Brasileiro*, isto é, ao mais exacto e veridico trabalho que nos consta existir até hoje sobre este objecto, e que devemos á penna do venerando botanico brasileiro, Conselheiro Dr. Francisco Freire Allemão, de tão saudosa memoria. Careciamos egualmente de auxilio brasileiro para a parte estatistica, e entre os escriptos nacionaes, em que colhemos dados preciosos, mencionaremos especialmente as obras dos distinctos

Doutores Nicoláo Joaquim Moreira, e Sebastião Ferreira Soares, intituladas: *Breves Considerações sobre a Historia e Cultura do Cafeeiro*, e *Notas Estatisticas sobre a Producção Agricola e Carestia dos Generos Alimenticios no Brazil*.

Empregamos toda a nossa bôa vontade para que o titulo que démos ao nosso livro, corresponda ao resultado que queremos obter, nada omittindo do que podesse interessar o leitor. Talvez, por isso mesmo, fossemos algumas vezes de encontro ao proverbio francez: *Qui trop embrasse mal étreint*.

Finalmente, entregando ao prelo um estudo sobre materia em que não nos inculcamos profissionaes, dar-nos-hemos por muito felizes, si a critica brasileira nos honrar com seus reparos, indicando-nos com justiça e imparcialidade os nossos erros; e principalmente, si a honrada classe dos agricultores, a quem mais directamente nos dirigimos, se dignar de acolher este estudo com benevolencia e agrado.

Lisboa, Agosto de 1879.

PARTE I

CAPITULO I

O CAFESEIRO

O cafeseiro é um arbusto do genero *Coffea,* pertencente á familia das *Rubiaceas Coffeaceas* de Jussieu, *Chinconaceas* de Lindley, e *Pentandria Monogynea* de Linneu. Até o meiado do seculo presente considerou-se a Arabia como patria do cafeseiro, donde proveio a denominação de *coffea arabica;* mais tarde porem Nieguhr collocou-o na flora d'Abyssinia, e os botanicos posteriores teem acceitado esta classificação.

Existe, como abaixo se vê, um grande numero de especies botanicas conhecidas, pertencentes ao genero Coffea, mas só nos occuparemos da denominada *Coffea arabica,* a unica cultivada com fim industrial, e que tem dado lugar a um commercio tão consideravel. Entretanto como possa ser de interesse futuro estudar o partido que se poderia tirar de certas especies menos conhecidas, que se acham perdidas pelas brenhas, daremos a nomenclatura de todas.

SECÇÃO I — COFFEA

Coffea arabica (L.).........	Cresce na Arabia e em todos os paizes productores de café.
Coffea bengalensis (Heyne)..	Indias Orientaes, Nepaul.
Coffea tetrandra (Roxb).....	Bengala, Himalaya.

Coffea semiexserta (Coleb) .. Indias Orientaes.
Coffea travancorensis (Wall) » »
Coffea whigtiana (Wall).... » »
Coffea laurina (Smeath)..... Serra Leôa, Reunião.
Coffea mauritiana (L.)...... Reunião, Mauricia, Sezchelles.
Coffea zanguebari (Gonz.) .. Zanzibar, Moçambique, Mayotte, Nossi-Bé.
Coffea densiflora (Blum.) ... Java.
Coffea angustifolia (Roxb) .. Malesia.
Coffea indica (Poir.)........ Java.
Coffea pedunculata (Roxb) .. Molucas.
Coffea microcarpa (K e P) .. Senegambia, Rio Nunez.
Coffea mozambicana (D. C.) Costa d'Africa Oriental.
Coffea stenophylla (G. Don) Serra Leôa.
Coffea hirsuta (G. Don)..... » »
Coffea stipulacea (D. C.).... Goyanna.
Coffea guyapensis (Aubl) ... »
Coffea paniculata (Aubl) .... »
Coffea subsessilis (Bth)..... Goyanna Ingleza.
Coffea tenniflora (Bth)...... » »
Coffea eriantha (Gardna).... Brasil.
Coffea jasminoïdes (Cham).. »
Coffea parquioïdes (Cham).. »
Coffea magnoliæfolia (Cham) »
Coffea rosea (D. C.)........ Mexico.
Coffea obovata (Ch. e Sch.) »
Coffea lanceolata (Ch. e Sch.) »
Coffea corymbulosa (Bertol) Guatemala.
Coffea racemosa (R. e P.) .. Perú.
Coffea odorata (Forst) ...... Ilha dos Amigos.

SECÇÃO II — HORNIA

Coffea calycina (Bth).......Goyanna Ingleza.
Coffea crassiloba (Bth)..... » »
Coffea floribunda (Mart.).... Brasil.
Coffea subsessilis (R. e Pav.) Andes do Perú.

Coffea umbellata (R. e Pav.) Andes do Perú.
Coffea acuminata (R. e Pav.) » »

SECÇÃO III — PANCRASIA

Coffea lamifolia (H. B. K.).. Missão de Orenoque.
Coffea major (Cham) .... Brasil.
Coffea minor (Cham) .... »
Coffea viburnioïdes (Cham).. »
Coffea gardenioïdes (Cham).. »
Coffea parvifolia (Cham).... »
Coffea brasiliensis (Walp)... »
Coffea nodosa (Cham)....... »
Coffea mexicana (D. C.) .... Mexico.
Coffea spicata (H. B. K.) ... Nova Granada.
Coffea marginata (Bth) ..... » »
Coffea oleifolia (H. B. K.) .. Santa Fé de Bogotá.
Coffea ciliata (R. e Pav.) ... Andes do Perú.
Coffea faveolata (R. e Pav.) » »
Coffea nitida (R. e Pav.) ... » »
Coffea verticillata (R. e Pav.) Andes do Perú.
Coffea longifolia (R. e Pav.) » »

SECÇÃO IV — STRAUSSIA

Coffea luçoniensis (Cham)... Ilha Luçon.
Coffea kaduana (Cham e Sch) Polynesia.
Coffea mariniana (Ch. e Sch.) »
Coffea chamissonis (Hook e Arnd) .... »

Nos jardins botanicos dos paizes frios, encontra-se o cafeseiro cultivado como mero objecto de curiosidade. Ahi elle não cresce mais do que um até quatro metros e meio. Emquanto que no estado silvestre adquire ás vezes proporçoens arboreas, parece que o cultivo lhe reduz muito o crescimento.

Nos paizes intertropicaes porém, onde é cultivado por causa do seu fructo, cresce com maior ou menor

rapidez e attinge á altura de sete e mesmo dez a vinte metros, como acontece com a especie da Liberia.

Elle representa um arbusto de ramagem sempre verde, com tronco direito, cuja grossura varia de 10-12 centimetros, e é coberto por uma casca delgada de côr grisalha, como o são tambem os galhos da ramagem. Esta, é nodosa de distancia em distancia: muito aberta, quasi cylindrica, flexivel, e os ramos se acham sempre oppostos dous a dous. As ramagens inferiores tomam uma direcção mais horisontal que as superiores.

As folhas que as guarnecem são inteiras, de uma côr verde luzidia, e sustentadas por petiolas muito curtas, que se assemelham de perto ás do loureiro commum, comtudo menos espessas, menos seccas, e ordinariamente mais largas e mais pontudas na sua extremidade. O comprimento das folhas regula por dez centimetros, e a sua largura cinco.

Das axillas das folhas, e com curtos pedunculos, nascem dispostos em pequenos grupos as flôres, cuja côr branca, ou um pouco rosacea, teem o tamanho e o aspecto das do chamado *Jasmim de Hespanha.*

O calice é denteado e adherente ao ovario. Na corólla vê-se um tubo cylindrico de limbo palmado, com 4-5 lóbulos eguaes. Os estames são salientes, brancos e nascem do ápice da corólla. Em vez de ter dous, como os jasmins, teem cinco.

O pistillo é um estillete simples e delgado, que acaba por um estygma, e descança sobre um ovario guarnecido por um disco.

As flôres fenecem depressa pouco tempo depois do seu desenvolvimento, e em seu lugar fica um bago que por assemelhar-se á cereja, os francezes o chamam cereja do café *(cerise du café).* Elle é mais ou menos redondo ou oval, a principio de côr verde, tornando-se depois amarellado ou esbranquiçado e mais tarde passa successivamente d'estas côres ao vermelho brilhante, que fica afinal violeta escuro quando amadurece completamente. Seu comprimento varia de 4-6‴ e a sua

largura de 3-4'''. Este fructo é coberto por uma pôlpa córnea adocecada, que encerra duas pequenas favas ou grãos, juntos um ao outro, e cobertos por uma membrana coureacea delgada, de côr parda clara, e pouco adherente ao grão. Elles são consistentes, ellypsoides, convexos de um lado, planos do outro, e munidos de uma tunica propria; do lado plano são cortados por uma racha longitudinal.

O fructo, ou antes, estas sementes, variam em suas dimensoens segundo as diversas especies e regioens, porem as consideradas como mais normaes teem: 2-4''' de comprimento, 1 1/4-2 1/2''' de largura e 1 1/4-1 1/2'' de grossura.

O grão é um albumen compacto, que tem a mesma configuração do fructo, e de côr amarello-esverdeada ou pardacenta, tendo no meio entre a peripheria e a racha, uma linha mais clara, que de ambos os lados é orlada por uma outra larga e mais escura. Elle compõe-se de cellulas de divisoens espessas, incolores, e munidas de póros grandes. A linha mais clara do centro do albumen é composta por cellulas de paredes delgadas, faltando-lhe o conteúdo granuloso da cellula.

O embryão é pequeno, geralmente atravessado na base do albumen, e formado por dous lóbulos ovaes, que crescem sobre uma radicula cylindrica e voltada para baixo. Os grãos acham-se unidos pelas faces planas, sem comtudo se collarem. Si por acaso acontece que algum dos dous aborte, o outro desenvolve-se: fica então maior, aninha-se no centro da pôlpa, e toma a fórma ellyptica.

Estes grãos são o café; elles apresentam ligeiras differenças na sua configuração exterior e côr, segundo as diversas especies.

Poderiamos descrever com maior minuciosidade botanica o cafeseiro, do que acabamos de fazel-o, e si demos a conhecel-o por esse lado com tanta superficialidade, é porque o objectivo do nosso estudo, é puramente pratico, e si não ommittimos esta parte foi tam-

bem sómente porque a natureza do trabalho a exigia.

O cafeseiro é um d'esses arbustos, no qual tudo é util e aproveitavel. Sua madeira pode servir para a confecção de certos artefactos, alem de ser magnifico combustivel. As suas fôlhas cosidas em agua, dão uma infusão aromatica, mui util no tratamento de certas febres. A pôlpa, depois de fermentada, produz excellente aguardente; da casca do fructo póde-se extrahir com grande vantagem a potassa e outros saes alcalinos, e servir como um vigoroso adubo fertilisador para muitos generos de cultura; finalmente a parte mais preciosa, o grão, que possue em alto grão propriedades tonicas, excitantes e anti-putridas, depois da torrefacção, constitue no estado de infusão a magnifica e aromatica bebida, que em tão pouco tempo se generalisou extraordinariamente, e adquiriu hoje um consummo quotidiano quasi universal.

CAPITULO II

HISTORIA GERAL DO CAFESEIRO

Tanto o fructo do cafeseiro, como depois de torrado e moido, a sua infusão em agua quente, que dá a bebida conhecida, teem um nome que muito se assemelha em orthographia e pronuncia na maior parte das linguas vivas.

Os francezes, italianos e hespanhoes chamam-lhe, com pequena differença de pronuncia: *café;* os inglezes *Coffee;* os Allemaens *Kaffee;* os Hollandezes *Koffy;* os Dinamarquezes *Kaffee;* os Suecos *Kaffe;* os Russos *Caffe;* os Polacos *Kawa;* os Egypcios *Elkarié;* os Arabes *Kahúah* ou *Kahovet;* os Persas *Kahwa,* e os Turcos *Cahué.*

A especificação *arabica,* que Linneo deu a esta planta, classificando-a com a denominação de *Coffea arabica,* induz a crêr que elle a reputava originaria da Arabia, como de facto era crença commum n'aquella epocha.

Com effeito, foi na Arabia, segundo consta geralmente da historia, que os Europeus a encontraram cultivada, e era ahi onde o commercio se abastecia do seu fructo para o vender aos diversos estados da Europa, logo que o seu uso começou a generalizar-se. Divergem porem muito as opinioens ácerca da sua verdadeira origem. Alguns viajantes julgam-a oriunda da Alta Ethiopia, como o medico francez Carlos Jacob Poncet

que viajou essa região em 1698, e que assim o dá a entender, quando nas suas memorias descriptivas de viagem falla desta planta, como se vê pelo trecho seguinte:

«Emquanto estive na Ethiopia, soube que os Hol-«landezes haviam tentado mais de uma vez entrar «em commercio com os habitantes daquelle logar, po-«rém, ou fosse pela differença de religião, ou porque «seu grande poder nas Indias Orientaes, causasse ciu-«mes, é certo que os Ethiopes não quizeram trato com «elles ....

«Tambem lá me constou que os Inglezes andavam «desejosos de entreter relaçoens commerciaes com aquel-«les póvos; e que um mercador armenio, de nome Aga-«pyry, se havia associado com os inglezes para ter «parte neste commercio, que devia ser muito lucrati-«vo, porque alem do ouro, algalia, marfim, etc., tira-«riam da Ethiopia o aloés, a myrrha, a cassia, o ta-«marindo, e o *café*, do qual os Ethiopes fazem pouco «caso; e me disseram que esta planta fôra antigamente «levada do seu paiz para Yemen na Arabia Feliz, onde «hoje se faz a principal cultura; porque na Ethiopia «já se cultiva sómente por curiosidade [1].»

Com o viajante francez Poncet, concórda tambem o celebre abbade Raynal, quando diz, que «o cafeseiro «nasce espontaneo na Alta Ethyopia, onde é conhecido «desde tempos immemoriaes [2].»

Além d'estes, muitos outros escriptores são unanimes nessa mesma opinião, e para não cançar o leitor com mais transcripçoens, diremos ainda que a expedição scientifica composta dos Señrs. Quartin Dillon, Petit e Lefebure, que por ordem do governo francez explo-

---

1. Extracto das *Cartas edificantes*, edição hespanhola de 1767, pelo Dr. Fr. Freire Allemão na *Revista do Instituto Historico e Geographico Brasileiro*, tomo XIX.

2. Guillaume Thomas Raynal, *Histoire Philosophique et Politique des Établissements et du Commerce des Européens dans les Deux Indes*. Genebra, 1780.

rou em 1839 a Abyssinia, encontrou o cafeseiro selvagem vegetando em Koffa, e despresado pelos habitantes.

Assim pois, pelo muito pouco que nos conta a tradicção e o que escreveram esses e alguns viajantes mais, podemos apenas *suspeitar* que a verdadeira patria do cafeseiro é a Alta Ethiopia.

Um outro ponto não menos importante, mas que muito mais convinha conhecer é: averiguar para onde e de que modo passou o cafeseiro da sua terra natal? Ensaiemos encaral-o por esse lado da sua historia.

A primeira *noticia* circunstanciada do cafeseiro que appareceu na Europa, bem como o primeiro desenho e descripção botanica, são devidos ao medico e botanico allemão Leonardo Rauwolf, filho da cidade de Augsburgo no reino da Baviera, o qual havia viajado o Oriente durante o anno de 1580 [1].

Entre a epocha dessa noticia e a ideia da sua transplantação decorreo um periodo assaz espaçado.

Boerhaave affirma que foi um Governador hollandez, o que fez o primeiro ensaio de transplantação do Oriente para Batavia pelo anno de 1671, e que os Hollandezes, que já se achavam estabelecidos em Surinam muito antes dessa epoca, começaram a cultival-o em Surinam em 1718.

Esse primeiro ensaio de plantio porém ainda não foi bem succedido, por terem usado para elle da *semente*, que como se sabe, só vinga quando plantada pouco tempo depois de colhida na epocha da sua maior madureza. Apoz repetidas experiencias, todas infructiferas, decidiram-se a mudar de systema, e foram buscar em Moka ou Aden, mudas novas, as quaes transportadas e transplantadas com o maior cuidado, chegaram a vingar, e deram afinal um fructo não abundante, mas de excellente qualidade.

---

1. *Leonard Rauwolf*, Beschreibüng der Reyss, so er gegen Aüffgang in die Morgenlander, etc. 1583, pag. 102.

Obtidas assim *mudas* no proprio lugar para onde haviam sido levadas as estrangeiras, foi-se repetindo o mesmo processo, e desse modo continuaram. até que chegaram a multiplical-as em grande profusão.

O feliz exito obtido por meio deste ensaio de cultura, foi devido aos esforços do director da famosa *Companhia das Indias Orientaes,* Nicolao Witsen, burgomestre da cidade de Amsterdão.

Desde então os cafesaes se multiplicaram ali com tal rapidez, que já em 1719, recebeu-se na Hollanda, procedente da Ilha de Java, um carregamento completo de bom café, e em 1743 ou quasi meio seculo depois do ensaio na Ilha, importavam na Hollanda dessa procedencia 3.555,877 libras, emquanto que nesse mesmo anno só se importaram de Moka 12,368 libras.

De Java passaram os Hollandezes o cafeseiro para as Indias Orientaes, onde, em alguns lugares elle encontrou todas as condiçoens favoraveis para a sua boa vegetação. D'ahi introduziram-o ainda na Ilha de Ceylão, outr'ora possessão sua, e que hoje fornece prodigiosa quantidade de excellente café, quasi todo consummido pela Inglaterra.

Os Inglezes fizeram, tambem por seu turno alguns ensaios de cultura no começo do seculo passado em Madrasto e outras regioens. Estes porém ao principio deram resultados negativos; por não terem sido escolhidos os terrenos e climas proprios, o que mais tarde se verificou, e hoje existem magnificos cafesaes nos taboleiros de Mysora nas regioens montanhosas da Costa de Malabar, bem como em muitos valles da cadêa dos Nilgherries, e de origem mais recente em Malacca, cuja prosperidade começou a ser verdadeiramente brilhante, depois da creação do porto franco de Singapóra. Todo o café destas regioens é muito estimado nos mercados por sua bôa qualidade e bom preparo.

Foi pois do fructo dos cafesaes de Java, que os Hollandezes levaram algumas plantas para a Europa em 1690, e mais tarde para a America.

Para a Europa transportaram elles as primeiras plantas para Amsterdão, onde foram cultivadas nas estufas dos jardins dessa cidade. Ahi apenas algumas vingaram, e da reproducção destas é que o burgomestre de Amsterdão, Nicolao Witsen, enviou em 1713 duas *mudas*, como presente curioso a Luiz XIV.

Este, depois de as ter guardado por algum tempo em *Marly*, fel-as cultivar com todo o cuidado no Jardim das Plantas de Paris, onde fructificaram e se obtiveram novas mudas.

Nessa epocha appareceu a segunda boa descripção do cafeseiro, devida ao fundador da illustre familia de botanicos, Antonio de Jussieu, cujo ultimo representante, Adriano de Jussieu, falleceu em 1853. Esta memoria que é curiosa a muitos respeitos, encontra-se nas *Memorias da Academia das Sciencias* de Paris de 1713, a pag. 291 tomo 7.°, e ahi o cafeseiro é designado debaixo do nome de *Jasmin d'Arabie à feuilles de laurier (Jasminum arabicum, lauri-folio, cujus semen apud nos caffe dicitur)*.

Este escripto e as publicaçoens da imprensa jornalistica, excitaram por tal modo a curiosidade publica em Paris, que todos se empenhavam em ver semelhante planta. De uma obra muito interessante [1] extrahimos o seguinte periodo curioso, que dá conta de uma visita que fez o autor em companhia de muitas pessoas de distincção ao Jardim das Plantas, no intuito de ali observarem o cafeseiro:

«Fomos conduzidos ahi por Mr. de Jussieu, doutor «em medicina, membro da Academia das Sciencias, e «professor real de botanica........ Nós o contemplá«mos (ao cafeseiro) durante muito tempo com grande «prazer. Elle estava ainda no caixão em que tinha vin«do, collocado dentro da casa de vidro (estufa). Este «arbusto pode ter ao todo uns cinco pés de altura, e «uma boa pollegada de espessura. De seu tronco es-

1. La Rocque, *Voyage dans l'Arabie Heureuse.* Amsterdam, 1716.

«tendem-se diversos pequenos ramos, que dão ao todo
«um aspecto pyramidal. Suas folhas são quasi todas
«dispostas duas a duas ao longo dos ramos. Nós obser-
«vamos neste arbusto, fructos verdes, do tamanho de
«uma ameixa pequena verde; fructos encarnados, co-
«mo uma cereja pouco mais ou menos, e outros ainda
«mais escuros de côr quasi negra de maduros........
«Concluindo, diremos, em beneficio dos curiosos e dos
«estrangeiros, que Mr. de Jussieu tem muito prazer
«em recebel-os, e que elle os instruirá com uma con-
«versa erudita e agradavel.»

Apoz estes, outros escriptores, como Hans Sloane, o Dr. Browne, na sua *Historia Natural de Jamaica*, e Ellis em 1774, descreveram botanicamente, e trataram até da cultura e historia do café.

Tendo a França reconhecido a utilidade desta planta, e desejando introduzil-a em suas colonias, encarregou a Antonio de Jussieu de achar os meios de a fazer chegar a essas colonias e a Martinica pareceu-lhe offerecer as condiçoens mais favoraveis para um primeiro ensaio de acclimação. Elle entregou pois a mais robusta das trez mudas que havia obtido do cafeseiro do Jardim das Plantas, ao seu amigo e joven official de marinha, Desclieux que partia em 1723, para alli encarregado de uma commissão. Segundo alguns autores, Jussieu déra um só pé, e segundo outros, que dos trez, dous pereceram em caminho, e um só salvou-se. Seja como fôr, a versão mais commum é que, á Martinica só chegou um arbusto que foi o pae commum de tantos milhares de plantas que mais tarde povoaram as vastas plantaçoens que hoje ali se encontram. Desclieux falla, como se verá adiante, em um unico pé.

Desclieux partiu em um navio mercante, que soffreu tempo desfavoravel, e uma viagem tão longa que a agua para beber começou a faltar a bordo a ponto tal que só era destribuida como ração. As plantas que elle levava teriam morrido si não as tivesse regado

com uma parte da pequena porção d'agua que lhe tocava todos os dias. Este acto de abnegação foi recompensado pela chegada em perfeito estado de conservação do seu cafeseiro [1].

Chegado pois á Ilha cultivou-o com tal cuidado que chegou a obter arbustos vigorosos, os quaes deram sementes bastantes para destribuil-as por entre a maior parte dos habitantes. A sua acclimação ahi foi tão rapida, e a cultura desenvolveu-se de tal sorte, que pouco depois, em 1726, o Governador da Martinica mandou proceder a uma indagação para avaliar o quanto tinham produzido aquellas mudas, donde resultou saber-se que, existiam então duzentos cafeseiros crescidos grandes e dando fructo, dous mil em crescimento,

---

1. O seguinte extracto de uma carta que Desclieux ou de Clieux escreveu a um de seus amigos em 22 de Fevereiro de 1774 dá conta circunstanciada dessa viagem. Ahi diz elle:

«Depositario desta planta tão preciosa para mim; embarquei-me «com a maior satisfação; a embarcação que me transportou era um «navio mercante, cujo nome, bem como o do capitão, fugiram-me da «memoria com o tempo; do que eu porém me lembro bem, é que o «trajecto foi longo, e que a agua nos faltou a tal ponto, que durante «mais de um mez, fui obrigado a dividir a pequena parte que me to«cava, com aquelle pé de café em que eu depositava toda a minha «esperança e que fazia as minhas delicias; elle carecia tanto de so«corro, por estar extremamente fraco, e não ser maior que um tan«chão de craveiro. Apenas cheguei, cuidei logo em plantal-o com «cautela no meu jardim em logar favoravel ao seu crescimento: ape«zar de tel-o sempre sob as minhas vistas, tentaram roubal-o por «diversas vezes, de modo que fui obrigado a fazer-lhe uma cerca de «espinhos em redôr, e de vigial-o por um guarda, até que deu fru«cto e este amadureceu.»

«As minhas esperanças realisaram-se; colhi cerca de dous litros «de grãos, que destribui a todas as pessoas que julgava dignas de «dispensar os cuidados necessarios á prosperidade desta planta. A «primeira colheita foi muito abundante, e com a segunda poude-se «propagar prodigiosamente a cultura. Mas o que favoreceu singular«mente a sua multiplicação, foi que decorridos dous annos, todas as «arvores do cacau indigena, o unico recurso e occupação de mais de «2.000 habitantes, foram arrancadas e radicalmente destruidas pela «mais horrivel das tempestades, acompanhada de uma inundação que «submergiu todo o terreno em que se achavam estas arvores, terreno «este que foi logo aproveitado com rara habilidade para ser trans«formado em cafesaes, que fizeram maravilhas e que collocaram os «plantadores em condiçoens de enviar café a S. Domingos, Guade«lupa, e outras ilhas adjacentes, onde elle foi mais tarde cultivado «com o maior successo.......»

mas ainda sem fructo, e uma grande quantidade de mudas pequenas. [2]

Com essas mudas foram-se estabelecendo os cafesaes de todas as colonias francezas do archipelago das Antilhas, como a Guadalupe, S. Domingos, e outras ilhas de menor importancia.

Entretanto, todas essas plantaçoens, que em 1790 apresentavam aspecto de prosperidade saliente, decahiram completamente com as guerras da Republica e do Imperio. A formidavel insurreição dos negros em 1792, devastou e fez abandonar as de S. Domingos.

Como já dissemos segundo Boerhawe, foi um Governador hollandez o primeiro que semeou alguns grãos de café em Batavia, e em 1690 enviou para Amsterdão um pé, donde provieram os grãos, que mais tarde forneceram a semente para os cafesaes das Indias Occidentaes. Segundo outros, o primeiro pé plantado em Jamaica foi introduzido por Nicolas Laws em 1728 e

2. Um feito tão digno de ser transmittido á posteridade, achou interprete eloquente no poeta francez Esménard, em cujo bello livro [1] se encontra o seguinte trecho enthusiastico:

................Sur son léger vaisseau
Voyageait de Moka le timide arbrisseau.
Le flot tombe soudain ; Zephir n'a plus d'haleine,
Sous les feux de Cancer, l'eau pure des fontaines
L'épuise, et du besoin l'inexorable loi
Du peu qui reste encore a mesuré l'emploi.
Chacun craint d'éprouver les tourments de Tantale,
Desclieux seul les défie, et d'une soif fatale,
Étouffant tous les jours la dévorante ardeur,
Tandis qu'un ciel d'airain s'enflamme de splendeur,
De l'humide élément qu'il réfuse à sa vie,
Goutte à goutte il nourrit une plante chérie.
L'aspect de son arbuste adoucit tous ses maux,
Desclieux rêve déjà l'ombre de ces rameaux,
Et croit, en caressant sa tige ranimée,
Respirer en liqueur sa graine parfumée.
Heureuse Martinique, ô bords hospitaliers !
Dans un monde nouveau, vous avez, les premiers,
Recueilli, fécondé ce doux fruit de l'Asie
Et dans un sol français mûrit son ambroisie.

1. Poème de la Navigation.

collocado em Townwelt-Estate, hoje chamado Temple-Hall e pertencente a Luttvel. [1]

É inutil dizer que depois dessa epocha o café propagou-se de um modo extraordinario nas Indias Occidentaes.

A cultura do café nas colonias e republicas hispano-americanas data dos fins do seculo passado. Só no começo deste é que ella começou a tomar algum incremento: em Cuba, Porto-Rico, Equador e Venezuela.

Ao mesmo tempo pouco mais ou menos que nas Antilhas, foi a cultura introduzida em Cayenna por um francez de nome Mourgues, que com grande risco de vida, e clandestinamente, trouxe para ali sementes frescas da Goyanna Hollandeza, onde como já dissemos, os Hollandezes tinham, desde muito, estabelecido vastos cafesaes.

Entre as colonias francezas, a que primeiro cultivou o cafeseiro foi a ilha Bourbon, e foi ella tambem a primeira dentre as que exportou café. É de 1715 ou 1717 que data a introducção ali com *mudas* do cafeseiro arabe, transplantados pela companhia franceza das Indias Orientaes, e é dessas que descendem os cafesaes existentes, que ainda hoje produzem o café conhecido nos mercados debaixo da denominação de *Café Bourbon.* Existe entretanto uma variedade indigena, *(C. mauritiana, Lam.)* desse lugar, si dermos credito ao periodo seguinte:

«.......que um navio procedente de Moka, tendo «aportado á Ilha Bourbon, ali mostraram os navegan«tes á gente do paiz, como objecto de curiosidade, um «ramo de cafeseiro carregado de flôres e fructos. Ven«do-o, ficaram os habitantes muito admirados, por lhe «reconhecerem grande semelhança com as arvores dos «seus montes, e pára se certificarem do engano, foram «logo buscar alguns ramos dos seus, comparando-os,

---

1. *Dictionaire Universel de la Géographie Commerçante.* Tom. 1.º

«acharam serem eguaes na folha e no fructo, differindo «apenas no tamanho do café da Ilha [1].

Foi provavelmente esta e outras pequenas differenças que induziram o illustre botanico Lamarck, a classificar este como uma especie distincta e particular do cafeseiro arabe.

Introduzido pelos francezes, em suas colonias, e pelos hollandezes e hespanhoes em suas possessoens americanas, foi o café passando á America.

Como foi elle, e quem o levou primeiro para o Brasil? Eis um ponto importante, ácerca do qual pouco nos esclarecem as chronicas.

Não sabemos positivamente *quem o transplantou* para o Brasil, que hoje occupa o primeiro logar na producção deste genero colonial. Apenas se sabe com certeza que veio de Cayenna para as provincias do Amazonas e Pará pelo anno de 1723, sem que comtudo conste alguma couza que fizesse suspeitar a nacionalidade do individuo que para ali o levou. Segundo refere o Dr. José Marcellino Pereira de Vasconcellos [2] o Governador da Provincia do Espirito Santo recommendava ás autoridades competentes em officio de Abril de 1815, que se cuidasse na plantação do café nas villas do norte do Imperio.

A primeira noticia que existe a esse respeito, encontra-se em um artigo impresso no *Patriota*, o primeiro periodico scientifico que se publicou no Rio de Janeiro, onde o autor anonymo diz:

«.......quando indaguei d'onde nos veio o café, «pude apenas colligir que ao Pará nos veio por Cayen-«na; e que o primeiro cafeseiro que appareceu no *Rio «de Janeiro,* o devemos a João Hoppmann, hollandez «de nação, que se estabeleceu nesta cidade; noticia que

---

1. Memorias da Academia das Sciencias de Paris, 1715.
2. *Ensaio sobre a Historia e Estatistica da Provincia do Espirito Santo,* Victoria, 1858.

«devo á amisade do nosso illustre botanico José Corrêa «da Serra [1].»

Parece entretanto que estabelecida a cultura no norte, ella ahi pouco poude progredir, talvez porque naquella epocha, os direitos aduaneiros eram de natureza a tornar menos remuneradora essa especie de lavoura, e que só depois que estes foram eliminados com a promulgação do decreto de 4 de Maio de 1761, é que houve algum augmento.

Do Amazonas e do Pará, passou o cafeseiro para o Maranhão em 1770, e d'ahi pouco depois para o Rio de Janeiro.

Durante quanto tempo, vegetou pois o café no norte do Imperio, até sêr transplantado para a provincia do Rio de Janeiro, onde se acclimou, e progrediu com espantosa rapidez?

Tendo sido levado para o Brazil em 1723, só em 1774, pouco mais ou menos, isto é 51 annos depois, é que foi do Maranhão para aquella Provincia, como somos induzidos a acreditar pelo trecho seguinte que se lê nas *Memorias do Rio de Janeiro,* de Monsenhor Pizarro, o qual diz que:

«Pouco a pouco se foi introduzindo a planta do café «pelo Pará e Maranhão onde tem prosperado notavel«mente, depois que o decreto de 4 de Maio de 1761 o «isentou dos direitos nas conquistas portuguezas. Não «excede muito aos annos de 1770 o principio dessa «cultura neste paiz (Rio de Janeiro) devida ao zelo e «deligencias de João Alberto Castello Branco, chan«celler que era na relação desta cidade, mandando vir «do Maranhão ou do Pará, onde nascêra, ou havia si«do magistrado, as plantas primeiras que se dispuse«ram na cerca do hospicio dos padres Barbadinhos ita«lianos, e na quinta de João Hoppmann, além do ar«raial de Matapórcos [2].»

1. Fr. Freire Allemão, *Revista do Instituto Historico e Geographico Brazileiro*, tomo 19.°
2. Ibidem tomo 7.°

Da cidade do Rio de Janeiro foi o café sendo gradualmente internado pela provincia, descendendo pois toda essa immensidade de cafesaes que nella se encontram hoje, da primeira plantação na cerca dos Barbadinhos, ou dos Barbonos, que era situada na rua que ainda ha pouco trazia esse appellido, e que pela Camara Municipal do Rio de Janeiro foi mudado para o de Evaristo da Veiga. Segundo nos conta o Dr. Freire Allemão, o conego Januario da Cunha Barboza ainda vira ali em 1782 dois pés de café, dos primeiros que foram plantados no Rio de Janeiro.

Acerca do modo pelo qual o cafeseiro se foi espalhando pela provincia, quasi nada nos dizem as chronicas de circunstanciado. Apenas com relação a esta propagação se encontra o seguinte trecho do mesmo conego Barboza quando biographa o Bispo do Rio de Janeiro, D. José Joaquim Justiniano, e quando referindo-se a esse prelado, diz:

«Tambem concorreu elle para a propagação da cul-
«tura do café, recebendo sementes da horta dos Barba-
«dinhos italianos, e fazendo-as destribuir com muita
«recommendação pelos padres Coito, e João Lopes,
«aquelle no caminho de Resende, este no destricto de
«S. Gonçalo. Estas sementes tiveram o progresso que
«hoje sabemos, pois que da fazenda do padre Coito se
«derramaram por todas as de serra acima, onde pros-
«peron espantosamente [1].»

Tal é em resummo a historia da introdução do café no Brasil e na provincia do Rio de Janeiro, de onde elle passou para as da Bahia, S. Paulo, Minas, Pernambuco e outras.

Acerca da sua introducção nessas provincias quasi nada podemos adiantar. Não deixaremos entretanto, antes de concluir este capitulo, de relatar alguns pormenores interessantes a respeito do primeiro cafeseiro que se conheceu na provincia da Bahia, na Comarca

1. *Revista do Instituto Historico.* 1842.

de Caravéllas, onde appareceu pelo anno de 1788 pouco mais ou menos.

Em uma noticia que escreveu o Juiz de Direito de aquella comarca, João Antonio Sampaio Vianna, diz elle, que:

«Conversando com o Capitão Manuel da Silva Cha-
«ves Junior, natural e morador desde sua infancia em
«Villa Viçosa, na referida comarca, homem velho e
«agricultor experimentado, este lhe contara que tendo
«de edade 12 para 13 annos, appareceram naquella
«villa, e se hospedaram em casa de seu pae, dous mis-
«sionarios italianos Barbadinhos, um por nome Fr.
«Marcello, e outro Fr. Pedro, os quaes tinham vindo
«do Sul por terra. Traziam comsigo um preto, que
«duas vezes ao dia torrava uns grãos, que depois
«moendo-os em um pequeno moinho de pau, prepara-
«va uma bebida, que com assombro de todos os mora-
«dores de Villa Viçosa, bebiam os frades; e elle capi-
«tão, então bem moço, pediu alguns tragos dessa be-
«bida que provou pela primeira vez. Que tendo os Mis-
«sionarios dito a Manuel Fernandes Novinho, tio pa-
«terno do Capitão Chaves, que o *café* era planta que
«prosperava summamente no Brasil, pedira-lhes Novi-
«nho, e obtivera alguns grãos, que por curiosidade
«plantara em seu sitio chamado do Sacco a uma legua
«de Villa Viçosa. Os Barbadinhos continuaram por ter-
«ra em sua missão e dirigiram-se para Porto Seguro;
«passado um anno, Novinho já colhia mais de *meia*
«*arroba* dos poucos pés que havia plantado, e que
«cresceram espantosamente.»

Poucos annos depois da partida dos missionarios, propagou-se o uso do café, e algumas pessôas que tinham vindo das cidades da Bahia e Rio de Janeiro, para estabelecerem-se ali com plantaçoens de mandioca, abandonaram essa cultura pela do café. Novinho era então o unico, tendo sido o primeiro, que as possuia, e sendo ellas mais procuradas, elle vendia o milheiro de *mudas* por 20$000. Essa venda continuou ainda por

alguns annos, até que com a cultura espalhada, foi facil a todos que se entregaram a esse cultivo, obtel-as gratuitamente, como aconteceu aos primeiros colonos que foram para a Colonia Leopoldina [1].

Foram pois os missionarios italianos que contribuiram para o plantio do café na provincia da Bahia, e á curiosidade de Novinho se deve a propagação da sua cultura.

Eis em breves traços, a historia do cafeseiro, considerada em suas phases mais importantes, desde o seu paiz natal, e sua propagação até o Brasil.

Nos capitulos especiaes sobre a cultura nos diversos paizes, trataremos ainda com mais alguma particularidade da sua introducção especial nesses paizes.

Prescindimos de outras muitas citaçoens e transcripçoens, apresentando só as mais authorisadas e veridicas, por querermos evitar demasiado desenvolvimento a este capitulo, e porque antes de entrar no estudo da cultura especial, consagramos ainda o capitulo seguinte a um outro ponto historico do café, isto é: o da sua introducção e propagação como bebida.

---

1. Breve noticia da primeira planta de Café que houve na Comarca de Caravellos, ao sul da Provincia da Bahia, escripta segundo dados authenticos por João Antonio de Sampaio Vianna, Juiz de Direito da mesma Comarca, em Junho de 1842.

CAPITULO III

HISTORIA GERAL DO CAFÉ

Acompanhamos o cafeseiro em sua migração o quanto possivel, desde a sua origem até ao Brasil. Si a planta offerece interesse por esse lado, muito maior ainda o seu fructo e a bebida que delle tiramos.

Apesar das muitas fabulas que se inventaram sobre o assumpto, ignora-se comtudo até hoje, como os Arabes descobriram na decocção do fructo do café as propriedades que os induziram a usal-o não só como bebida de luxo, mas tambem até certo ponto como, proveitosa á saude.

Existem tradicçoens muito curiosas acerca do descobrimento das propriedades do café. A mais vulgar porém é a seguinte: Um pastor que vigiava durante a noute o seu rebanho, notou, que este saltava d'uma maneira extraordinaria, e attribuindo isto aos effeitos do pasto, observou-o durante o dia e descobriu que o rebanho comia com avidez o fructo de certa planta. Movido pela curiosidade colheu alguns d'aquelles fructos, que cosinhou em agua, logo que chegou a caza, e tomando com abundancia a beberagem obtida, sentiu-se alegre, sem que o somno o obrigasse a deitar-se. Immediatamente communicou este acontecimento a outros pastores, que acolheram a nova bebida como um bom preservativo contra o somno em suas vigilias. Correm impressas em livros de viagem e outros, muitas versoens

e historias sobre este ponto, mas deixaremos de referil-as por nos parecerem inverosimeis.

Tudo quanto se encontra em alguns escriptos a esse respeito é vago, talvez por que o uso do café remonta primitivamente á mais alta antiguidade.

Comtudo parece ser crença geral que elle era commum em toda a Arabia já no seculo XV, e que no seguinte, os peregrinos que regressaram de Medina ou Meca, tinham-o espalhado por todas as regioens mahometanas, não obstante uma lei do *muphti*, que condemnava essa bebida como proscripta pela religião de Mahomet.

A litteratura arabe é bastante rica em escriptos sobre o café. Ha entre elles um, o mais importante, publicado pelo Sheik Abdel-Kader Hanbali em 1587, que foi em parte traduzido por Silvestre de Sacy, e se encontra em sua *Chrestomathia arabe*. Abdel-Kader, depois de expôr ahi a maneira porque o café penetrou na Arabia, faz a apologia das suas propriedades, e ensaia demonstrar que essa bebida não era em nada contraria á lei mahometana. Por ser muito curiosa, reproduziremos aqui resumidamente parte d'essa historia.

«Diz Abdel-Kader, que existia no meiado do se«culo XV no Yemen (Arabia Feliz), um Sheik, chamado «Shéhab-eddin Dhabani, muito respeitado por sua scien«cia e piedade, e ao mesmo tempo jurisconsulto de gran«de nomeada e *muphti* d'Aden. Fazendo elle uma via«gem ás costas occidentaes do mar Vermelho, conhe«ceu a infusão do café pela primeira vez nas fraldas «dos montes Abyssinios: Tendo feito algum uso dessa «bebida, ficou maravilhado das propriedades que jul«gou ter descoberto n'ella, e persuadiu-se que não ha«via nada melhor para favorecer a digestão, alegrar «o espirito, e affastar o somno. De todas as qualidades «porem, a que lhe pareceu mais vantajósa, foi esta ul«tima, e voltando ao seu paiz, tratou logo de espalhar «o uso do café nas communidades religiosas, com o fim «de verificar si os *derwiches* que passavam as noites «fazendo oraçoens, sentiam menos a influencia do som-

«no. O exemplo dado por tão alto personagem, foi logo «imitado por quasi todas as classes da população de «Aden, que nessa epocha era cidade muito florescente. «Os doutores do Álkorão, os advogados, e os juizes, «pozeram-se logo a tomar café durante suas vigilias «estudiosas, e os artifices faziam outro tanto, quando «tinham de trabalhar durante a noite, assim como to-«dos os que deviam emprehender alguma jornada, «preferiam fazel-a de noite, para fugir ao grande ca-«lôr do dia.»

Parece, entretanto, que não foi só a propriedade de diminuir o somno, estimulando a actividade cerebral, que induziu os arabes a fazer uso d'essa infusão, que elles não tomavam afinal só de noite, mas a todas as horas do dia tambem. As suas outras qualidades, não menos importantes, fizeram propagar o gosto entre os povos orientaes, e mais tarde entre os europeus, de tal sorte, que não obstante, ter ella sido durante muito tempo, proclamada como uma bebida que passaria da moda, nós a encontramos hoje tão enraizada nos habitos quotidianos da mór parte dos póvos do universo, que tornou-se quasi tão indispensavel como a agua, o leite ou o vinho. Shéhab-eddin, morreo em 1470, e pela epocha de seu fallecimento, se póde pouco mais ou menos, presuppôr a da introducção do uso do café na Arabia.

Ainda que originario d'Arabia Feliz, antes do seculo XVI, o café não era conhecido no Oriente, não obstante ser já usado muito tempo antes na Africa e Persia. Nem os chronistas das Cruzadas, nem o medico arabe Ebn Baithar, que percorreu a Syria e o norte d'Africa no começo do seculo XIII, e que escreveu diversos tratados ácerca dos alimentos, obras estas para o seu tempo, muito eruditas; nem tão pouco os navegadores, mercadores e viajantes Venezianos e Genovezes, que nos seculos XIV e XV, percorriam muito o Oriente, nem uns nem outros, fazem menção delle. Foram os Arabes do Yemen que o trouxeram da Abyssi-

nia, que espalharam o seu uso entre os musulmanos do Oriente, de onde elle passou para os Europeus.

Os Abyssinios appellidam ao cafeseiro *boune*, e esta palavra serve ao mesmo tempo para designar tanto o grão como a bebida. Os Arabes ao contrario, só chamam assim ao grão; emquanto que para a bebida, teem um termo generico *(Kahwah* ou *Cahué)* que é applicado ás duas qualidades que elles preparam, com a mesma materia prima em dous estados differentes: uma é feita com a polpa do grão secco do café, a que chamam *Kisher* ou *Kisherya*, que é muito ou quasi tão usada por elles, como a outra, que é a infusão do grão, torrado juntamente com a polpa, á qual lhe dão tambem o nome particular de *Bonnya*.

Alguns escriptores pretendem que o termo botanico *Coffœa*, proveio da palavra arabe *Cahué*, mas á maior parte dos orientalistas, que se occuparam da sua etymologia, concordam em que este vocabulo resultou de *Kaffa*, provincia d'Abyssinia, onde existem immensos cafesaes selvagens. Seja como fôr, a ultima origem parece com effeito ser a mais plausivel.

Como succede quasi sempre a todos os usos novos que se devam introduzir no seio de um povo, o do café teve que atravessar um longo periodo de opposição, antes que fosse geralmente acceito. Apoz a primeira proscripção em Meka em 1511, a luta que teve de sustentar ahi, a guerra aberta que lhe declarou Khair-beg, um novo governador que viera do Cairo, homem grosseiro e ignorante, o seu triumpho foi afinal completo, e enraizou-se profundamente nos habitos dos Arabes por mais de dous seculos. Durante esse periodo nenhum adversario sério se levantou contra elle.

Mais tarde, porém, ha noventa annos pouco mais ou menos, escrupulos religiosos mal entendidos, vieram suscitar novamente a animosidade contra o uso dessa bebida. Desta vez não mais em Meka, mas entre os Wahabitas, foi ella proscripta ainda uma vez. Os Wahabitas, formam, como é sabido, uma seita que com-

prehende a mór parte das numerosas tribus que povôam a Arabia central. Esta gente assemelha-se muito aos protestantes de Islam; isto é: obedecem cegamente ás prescripçoens do Alkorão. Elles não fumam; nem tomam café, não fazem em summa nada do que era prohibido nos tempos de Mahomet.

Deixemos aqui a Arabia, e passemos agora ao Cairo, á então florescente capital do Egypto, para onde, como já dissemos, os peregrinos de Meka e Medina haviam levado o uso do café. Aqui propagou-se elle com uma rapidez relativamente admiravel, porque por occasião da opposição que lhe fizera Khair-beg em Meka, o Sultão consultara os theologos, jurisconsultos, e medicos mais illustres dessa populosa capital, os quaes declararam unanimemente que a bebida não ia de encontro ás leis do Alkorão. O Sultão, que segundo parece, gostava tambem do café, mostrou-se muito satisfeito, e deu ordem para que se fizesse dar a maior publicidade á decisão desses homens esclarecidos, no intuito de elucidar e tranquillisar ao mesmo tempo a consciencia de todos os subditos do seu Imperio.

Todavia, ainda assim mesmo, formou-se no Egypto um pequeno partido opposicionista, baseado em razoens futeis, em nome de muitas cousas, e entre outras, da religião, da hygiene e da ordem publicas. Esta opposição foi porém primitivamente suscitada, e em primeiro lugar, por uma memoria escripta por um medico obscuro e charlatão, que quiz aproveitar a opportunidade, para attrahir sobre a sua pessoa a attenção publica. Nessa memoria, declarava elle, entre outras muitas cousas, que o café era uma dessas bebidas que causava enfermidades graves ás pessoas fracas, e encandescia o sangue ás robustas, a ponto de as levar a commetter excessos, muitas vezes offensivos á moral publica. Para dar maior autoridade ao seu escripto, procurou obter a assignatura de seus collegas para esta especie de protesto, ao que todos se recusaram, e dest'arte passou esta questão por algum tempo em silencio.

Assim mesmo, apesar da declaração dos sabios eminentes a que antes alludimos, não deixou de apparecer de tempos a tempos um ou outro padre menos escrupuloso, proclamando em suas practicas, que todo o musulmano que tivesse a peito a salvação de sua alma, devia abster-se dessa bebida *illicita.*

Durante muito tempo estes sermoens influiram pouco ou quasi nada no espirito popular, até que em 1534 appareceu um prégador dotado de todas as qualidades inherentes a um excellente orador, o qual conseguiu á força de sua eloquencia fanatica, sublevar uma grande parte da população ignorante, contra os pacificos bebedores de café. O caso teve lugar em uma grande mesquita, uma noite em que esta estava replecta de tudo quanto havia mais devoto na capital. Ahi fulminou esse orador o café e seus partidarios, apontando as autoridades como conniventes dos impios que se reuniam naquellas casas publicas (cafés) para tomar aquella bebida *amaldiçoada,* e concluiu, supplicando a cólera celeste, contra estes peccadores renitentes, cujos excessos escandalosos por toda a cidade, se tornavam cada vez mais insupportaveis aos olhos dos verdadeiros fieis. A phrase violenta, os exemplos apontados, as consequencias funestas, porém mais que tudo isso, esta peroração, não podiam deixar de produzir o effeito almejado. Os ouvintes inflammaram-se de um zelo furioso, e sahiram no mesmo instante do templo, em direcção a todos os cafés publicos, devastando-os, quebrando as chicaras e pires, injuriando, e expulsando á força os que nelles se achavam. Foi tal a desordem, que a autoridade teve de lançar mão de meios extraordinarios para reprimir esta amotinação piedosa. Durante muitos mezes a população do Cairo, ficou dividida em dous partidos oppostos, tão encarniçados, que só moderaram o seu enthusiasmo á vista de uma imponente força armada.

Convocou-se então um novo tribunal de jurisconsultos e theologos, dos quaes se exigiu, que depois de

bem estudarem a questão decidissem publicamente, si o uso do café era ou não licito, ou contrario á lei do Alkorão. Estes declararam que, tendo já sido respondida esta pergunta pelo conselho reunido em Meka para fim identico, não fariam mais do que concordar plenamente com aquelle, e assignar a sua decisão; que elles professavam os mesmos sentimentos, que sómente convinha abrandar o ardôr extravagante dos zelosos e a indiscripção dos prégadôres ignorantes.

Pela segunda vez, procuraram as autoridades do Cairo, por todos os meios ao seu alcance, dar publicidade a esta sentença; ora proclamando-a nas praças publicas, ora nos cafés, até dos pulpitos dos templos, e prohibindo afinal aos prégadores de alludir para o futuro, nem siquer de longe, em semelhante assumpto. Com isto restabeleceu-se completamente a ordem e a paz na cidade.

O *Cadi*, ou juiz supremo da capital, que havia presidido ao jury de decisão, ficou muito satisfeito com o parecer dos sabios, porque elle apreciava o café, e tal foi o seu contentamento, que para commemorar esse acontecimento, mandou preparar nesse mesmo dia grande quantidade de café, e organisou uma pequena festa, onde os curiosos passaram a noite a bebel-o, em honra da decisão favoravel, bem como da bebida apreciada.

Dissuadida assim toda a opposição que lhe fizeram uns e outros, de boa e má fé, principiou-se a fazer uso muito regular e quotidiano do café, tornando-se mesmo algumas pessoas verdadeiras cafemaniacas a ponto de obrigar as autoridades a intervir, e prohibir-lhes o gozo, pelo menos em certa epocha do anno, como por exemplo durante o mez do *ramadan*, no qual, pelas leis religiosas, era prohibido o uso de bebidas de luxo. A paixão de certos individuos por esta infusão era tal, que iam esconder-se no fundo de alguma sala retirada dos cafés publicos, e ahi passavam as noites da quaresma a tomal-a. A autoridade prendia então essa gente por trez dias, e soltando-os, açoitava-lhes as plantas dos

pés, para lhes fazer comprehender que tinham commettido uma grande falta em entregar-se desenfreadamente a uma paixão que já era vicio. Não obstante, correram as cousas tão bem, que, em vinte e cinco annos pouco mais ou menos, tinham-se fundado na cidade do Cairo mais de 2.000 logares publicos onde se vendia café.

De Meka, e do Cairo, que era no seculo XVII um dos principaes centros islamicos, foi-se espalhando pouco a pouco o uso do café por todas as regioens do Oriente musulmano, levado pelas caravanas dos peregrinos e mercadores. Todos os que voltavam das cidades Arabes, mostravam grande enthusiasmo pelas virtudes preciosas desta bebida, e ao partir de Meka, tinham por costume—o que ainda hoje é usado—enfeitar cada qual o seu turbante, com um raminho de cafeseiro, como lembrança de sua visita á patria de Mahomet. Esse raminho é guardado com veneração até que se desfaça em pó.

Deve-se principalmente a estes peregrinos a propagação do uso do café nos paizes musulmanos do norte da Arabia, como Bassora, Bagdad, e Moussoul de um lado, e Damasco e Alepo, de outro, tendo chegado emfim até Constantinopla, atravessando estas duas cidades da Syria.

Como vamos ver, não foi tambem sem grande opposição que elle penetrou na capital do Imperio Ottomano.

Em 1554, durante o reinado do grande Solimão II, justamente um seculo depois que, pela conquista turca, a Constantinopla dos christãos, tornou-se a Stambul dos Orientaes, dous individuos vindos de Alepo e Damasco, estabeleceram simultaneamente dous cafés publicos naquella cidade. Esses homens chamavam-se: um Hekem, e o outro Schems. Antes dessa epocha ainda nunca se tinha bebido café em Stambul, e os habitantes só tinham idéa delle, pelo que ouviam contar aos peregrinos, a ponto de alguns o considerarem ainda como uma bebida espirituosa semelhante ao vinho.

O historiador turco Pichevili, *defterdar* ou thesoureiro geral, escreveu, no meiado do seculo XVII uma chronica dos reinados de Solimão II e de seus successores até Amurate IV, na qual se encontra descripta com muita minuciosidade a maneira porque foi introduzido o café em Constantinopla. É bastante curiosa, e por isso reproduziremos em seguida alguns promenores sobre os momentos mais interessantes dessa historia.

Diz o autor que, a empreza dos dous Syrios Hekem e Schems, teve um successo espantoso, devido principalmente á habilidade desses dous homens em dirigir o seu negocio.

De todos os cantos e lados da grande capital, corria o povo em multidão a provar a bebida celebre que vendiam os Syrios, e para certificar-se si, ella com effeito merecia os elogios que os peregrinos lhe tributavam. Todos os que entravam nessas duas *Kahwa-Kahnen*, como as chamavam (casas de café) ficavam maravilhados não só da bebida, como do luxo esplendido e verdadeiramente oriental com que eram decoradas as salas e todos os outros compartimentos. Ahi havia constantemente uma magnifica orchestra, cantava-se, jogava-se, dansas, bailados, e outros attractivos semelhantes, proprios do mundo elegante e ocioso.

Pouco tardou para que essas casas se tornassem o ponto de reunião favorito e quotidiano, onde se encontravam os letrados, poetas, artistas, officiaes, negociantes ricos, jogadores celebres de xadrez, estudantes de direito, magistrados e professores, empregados de alta categoria do serralho, pachás, e outras pessoas pertencentes á melhor sociedade. Era tal a multidão, que estas duas casas eram já insufficientes para receber os freguezes que iam crescendo diariamente. Foi portanto necessario estabelecer outras, o que succedeu, sendo essas eguaes ás primeiras. Outros individuos imitando o exemplo dos dous Syrios, fundaram tambem algumas; essas porém tinham um aspecto mais modesto, por serem destinadas á frequencia das classes

menos abastadas, que tambem queriam partilhar dessa especie de goso. Dentro em pouco, tinha-se vulgarisado esse genero de commercio; em todos os quarteiroens da cidade existiam cafés publicos, frequentados a qualquer hora por todas as classes sociaes. Em toda a parte o recebiam apaixonadamente. A presença do café era um indicio feliz, assim nas relaçoens publicas como nas particulares, e tanto que sua ausencia era considerada como um presagio seguro de rompimento. As mulheres particularmente *choravam por elle como creanças,* de tal modo que chegou-se a considerar como uma das exigencias a que não podiam negar-se os seus amorosos requestadores. Bebiam-n'o em extremo quente, sem assucar nem leite, e si por acaso o sabor não era o melhor possivel, juntavam-lhe sementes como o cardamômo, o cravo, etc.

Inspirados por estas scenas novas, os poetas turcos entoaram hymnos ao café. É verdade que o fizeram com menos enthusiasmo e sobretudo com menos espirito do que os Arabes. Muitos d'elles, e entre outros Belighi, escreveram no genero satirico.

Durante muito tempo, e até o reinado do Sultão Selim II (1566-1574), que seus subditos appelidavam de *mest* (o ébrio), era permittido a todos o beber vinho tanto quanto desejassem, apesar de ser isso contrario á lei mahometana. Entretanto Amurate III, seu filho e successor, entendeu que se devia obedecer rigorosamente á lei do Alkorão, e que todos os subditos do Imperio deviam imital-o, abstendo-se de bebidas fermentadas, e prohibiu o uso do vinho. Este, era naquella epocha muito caro, o que não acontecia com aquelle, que já se vendia barato ha annos, e achava consummo em muito maior escala.

Esta prohibição do vinho contribuiu para que os cafés publicos se multiplicassem de tal fórma, e se transformassem em um ponto de reunião, estimado por todas as classes sociaes, que essa predilecção não tardou a dispertar o ciume dos *Imans, muphti* e *ulé-*

mas (sacerdotes) queixando-se estes que suas mesquitas começavam a estar quasi sempre vasias, a horas, em as quaes antes da existencia dos cafés, estavam replectas de fieis. Elles lastimavam principalmente que o publico se distrahisse ali com tanto prazer, sem para isso ter obtido o seu assentimento, e como zeladores da moralidade publica, deploravam os excessos e escandalos que por vezes se praticavam nesses *lugares de perdição,* declarando tambem que o uso dessa bebida era não sómente illicito, mas que reputavam ainda maior peccado entrarem n'um café, do que beber vinho. Os devotos tomaram logo, e com razão, o partido dos clerigos contra os bebedores de café, que se reuniam, segundo diziam elles, nessas *escolas de sapiencia,* como então denominavam os cafés, para discorrerem com irreverencia contra a Egreja e o Estado. Os prégadores e os *derwiches,* ou frades musulmanos, aproveitando-se da occasião, e achando-a propicia, começaram a fomentar estas paixoens menos nobres, e a excitarem os animos dos devotos mais encarniçados contra os abusos e peccados detestaveis causados por esta funesta bebida, «de tão diabolica côr, que só poderia servir para prejudicar o corpo e a alma».

Começou pois uma nova conspiração, que não teve a principio o successo desejado; a população de Stambul já estava tão habituada ao café, que os peccadores continuavam com obstinação em seu erro.

Foi necessario recorrer a meios mais energicos, porque os persuasivos tinham demonstrado a sua inefficacia. Resolveram então obter do *grande-muphti* uma condemnação solemne do café, e a interdicção absoluta de seu uso em Constantinopla, para o que usaram de um meio realmente astucioso. Para isso basearam-se elles em um artigo do Alkorão que prohibe o emprego do carvão, ou de tudo quanto tenha a menor relação com este; considerou-se pois o café torrado como carvão, e por conseguinte a sua infusão era manifestamente offensiva á lei de Mahomet. A

questão foi logo apresentada aos jurisconsultos mais abalisados da cidade, e estes de boa ou má fé, apoiaram o acto d'accusação.

Ora é sabido, que um *grande-muphti* na religião musulmana, é arbitro supremo em materia religiosa; e o de Stambul concordando com a opinião dos advogados, e condemnando o café em nome da religião mahometana, as authoridades civis foram desde logo incumbidas de executar a decisão sagrada do grande personagem.

Fecharam-se portanto immediatamente todos os estabelecimentos publicos que vendiam a bebida condemnada, e as casas particulares que ainda a preparavam para si ou para seus amigos eram vigiadas, e aquellas que por qualquer motivo, fossem suspeitas, devassadas pelos agentes policiaes, com o fim de surprehender os infractores, que eram logo denunciados á justiça.

Semelhantes violencias, e procedimento arbitrario, não poderam obstar a que uma população inteira se desligasse de um habito, que se tinha quasi tornado pouco a pouco uma verdadeira necessidade, um vicio. A grande maioria do povo de Constantinopla gostava já muito de café, e parece que depois que o prohibiram, ainda mais o apreciaram, além de estarem todos convencidos, que o *grande-muphti*, deixou-se levar nessa questão, mais pela *cabála* dos invejosos desse gozo popular innocente, do que pela propria consciencia. Accresceu a isso tambem que as auctoridades policiaes, eram grandes enthusiastas da bebida prohibida, não mostrando o maior zelo em impedir o uso, nas casas d'aquelles que estavam encarregados de vigiar, ora acceitando com afan o café que lhes offereciam, ora algum presente de dinheiro, de sorte que os que assim praticavam, podiam ter a certeza de não serem denunciados.

Então o governo de Amurate III começou afinal a comprehender que seriam baldados todos os esforços,

e que por maior energia que se empregasse, tudo seria inutil para abolir um costume tão enraizado, e que bem considerado, não era tão offensivo á moral publica como se pretendia taxal-o.

Entendeu-se pois que era conveniente deixar as cousas voltarem ao seu antigo estado, mas gradualmente, e para isso, começou-se por fazer pequenas concessões. A primeira medida nesse sentido, foi a permissão para a venda de café em todos os quarteirões da cidade, por meio de licenças que pagavam um imposto excessivamente caro, e concedidas sómente sob certas condições. Estas, estipulavam entre outras cousas, que: as casas onde se tomasse essa bebida não deveriam ter o aspecto de cafés pub licos, e não dessem entrada para a rua, e que as localidades fossem muito pequenas, para evitar a agglomeração simultanea de grande numero de consummidores.

Concedida semelhante licença, pouco restava fazer para voltar aos antigos cafés publicos, taes e quaes elles eram antes da sua suppressão. Foi com effeito o que succedeu. Veio um novo *grande-muphti*, e o seu primeiro cuidado, logo ao tomar posse do cargo, foi revogar a sentença de seu antecessor, dando para isso como razão, que em sua opinião, o paralello que se tinha estabelecido entre o café torrado e o carvão, era um absurdo, baseado em uma apparencia sem fundamento. O carvão, disse elle, não ser mais do que um residuo sem emprego, entretanto que o café só começava a ter valor depois de torrado e posto em um estado pouco proprio para ser equiparado ao carvão. Semelhante declaração do chefe da Lei, acabou por dar ao café maior vóga ainda do que elle jámais tivera em Stambul, e até os devotos mais escrupulosos, bem como todos os seus adversarios, começaram a tomal-o com a maior tranquillidade de consciencia.

Reabriram-se portanto os antigos cafés publicos, e estabeleceram-se em grande numero outros novos. Apesar dos impostos e outras despezas enormes que pesa-

vam sobre estes estabelecimentos, elles prosperaram ainda mais do que antigamente.

Achavam-se as cousas neste ponto, e tudo ia perfeitamente bem para os amadores de café. Um novo incidente porém veio perturbal-os, quando no meiado do seculo XVII, todos os cafés publicos foram repentinamente fechados, e assim permaneceram por muitos annos.

Havia rebentado a guerra dos Turcos contra os Venezianos, sob a menoridade de Mahomet IV por causa da ilha de Candia, a qual só terminou em 1665 com a capitulação da cidade desse nome, tendo durado vinte e quatro annos, resistido a um bloqueio de dez, e a um sitio de dous annos. As repetidas derrotas e os sitios mal succedidos dos Turcos, irritaram os animos da população de Constantinopla, que criticava severamente as operações militares, chegando a attribuir ao governo os desastres soffridos pelo exercito. No intuito de impedir estas manifestações desfavoraveis ao governo, o *Vizir* Kupruli fez fechar todos os estabelecimentos publicos, onde haviam ajuntamentos populares, e não permittiu mais a reabertura desses locaes, nem por preço algum.

Esta suppressão porém, só teve lugar em Constantinopla, emquanto que em toda a parte nas provincias elles eram tolerados, apesar de ser ahi tambem a guerra, o thema favorito da conversação [1]. O resultado deste edital, foi apenas a diminuição do respectivo imposto, pago pelos que negociavam nesse trafico, porque o gosto da população pelo café era tal, que apesar desta perseguição politica, não fez mais do que augmentar, como precedentemente, quando se invocaram as razões religiosas.

Julgamos que o que acabamos de narrar relativamente á historia do café entre os mahometanos, é o

1. *C. Ritter.* Der Caffeebaum (Erdkünde von Arabien) Berlin, 1847.

principal e sufficiente, para dar uma ideia da importancia desta bebida entre esses povos, e antes de concluil-a accrescentaremos em curtas palavras, algumas observações a este respeito.

È um facto notorio o que se observa em todos os povos do universo: a necessidade de outras bebidas, além da agua e do leite. Parece que nisso se vê uma tendencia a ceder a uma exigencia imperiosa da natureza, em absorver liquidos que exerçam um certo estimulo sobre as funcções physicas e moraes do homem? Para os Turcos o café é o substituto da cerveja dos Allemães, é o mesmo que o vinho para os Francezes, e Italianos, e o chá para os Chins, os Russos e Hollandeses.

A infusão do café pura e simples, sem mistura de leite, é para os Orientaes, o que são as bebidas fermentadas ou alcoholicas para os christãos. É que ella tem vantagens muito especiaes para essas populações.

Entre os muitos motivos que contribuiram para a sua propagação rapida e geral, póde ser considerado còmo o principal, a extrema facilidade com que se obtem naquellas regiões aridas e despovoadas, um alimento sempre fresco e prompto, do momento que houver á disposição: o grão, a agua e o fogo. O viajante que estiver munido desses elementos, póde resolutamente atravessar as regiões mais despovoadas. Em viagem, apenas chega uma caravana ao pouso, o seu primeiro cuidado é preparar café fresco. Então assentam-se todos em circulo, accendem os cachimbos, e emquanto repousam da fadiga da jornada, conversam, e vão saboreando uma chicara após outra. Na Arabia e na Syria, não se encontra um só Beduino, por mais pobre que seja elle, que não traga sempre comsigo em viagem, todos os utensilios necessarios para fazer café: um saquinho com grão, um torrador de ferro, e um póte para ferver agua. Elle não torra o grão sinão no momento em que o precisar, e móe-o entre duas pedras, emquanto a agua está aquecendo.

Foram os mahometanos que o espalharam por todas as vastas regiões onde ainda domina o islamismo. Aos peregrinos e caravanas de mercadores, se deve a sua propagação atravez da Asia occidental, por toda a extensão da Africa, pelas margens do Euphrates, do Bosphoro, Tigre, Nihilo, Senegal e outros rios.

Do Oriente passou o uso do café para a Europa occidental. Vejamos como foi elle introduzido, e qual a marcha que ahi seguiu.

No seculo XVI e até o meiado do XVII, sabia-se mui pouco acerca dos usos e costumes orientaes.

Aos naturalistas se devem as primeiras noções que se teve do café na Europa occidental, e do grande uso que delle faziam no Oriente. Mais tarde, outros viajantes, como: medicos e negociantes, que percorreram aquellas regiões, contribuiram tambem para tornal-o mais conhecido.

Leonardo Rauwolf, natural de Augsburgo, na Baviera, medico e botanico, foi o primeiro viajante que escreveu sobre o uso que se fazia do café no Oriente. A primeira vez que o vio e provou, foi em 1575, quando passava por Alepo na Syria.

Eis o que elle relata a esse respeito em suas viagens pela Turquia Asiatica, publicadas em Francfort em 1582:

«Entre outras cousas curiosas, diz elle, observei «que em Alepo, ha uma bebida bôa, chamada *Kahubé,* «que teem ali em grande conta; ella é quasi tão preta «como a tinta, e muito salutar em diversas enfermida«des, particularmente para as do estomago. Costu«mam bebel-a logo pela manhan, e fazem o mesmo «nos lugares publicos sem se perturbarem; tomam-a «tão quente quanto possam supportar, em pequenas «chicaras, bastante fundas, de ferro ou porcellana, be«bendo cada qual um góle, e fazendo circular por todos «os circumstantes. É esta bebida feita com a infusão «aguada de um fructo chamado *boune,* que muito se «assemelha, pela côr e pelo volume, a *um bago de*

«*louro*, e que contem dous grãos grandes amarellados, «encobertos cada qual por um envolucro particular. Se«gundo tradicções muito antigas, o seu uso veio da «India (Arabia ou Ethiopia) pois é de lá que elles ti«ram o fructo. Esta bebida é muito apreciada por aquel«les póvos, e passa por ser muito favoravel á saude.»

Elle accrescenta que, o café dá lugar a um commercio consideravel, e que os Turcos o tomam como bebida em seus festins em lugar de vinho, que lhes foi prohibido, em virtude de serem elles mais repugnantes que outro qualquer povo, quando se acham ébrios.

Com effeito, na epocha em que Rauwolf esteve na Turquia, o uzo do vinho, tolerado por Selim II, foi prohibido, com a subida ao throno de seu filho Amurate III em 1574, como já referimos.

Depois deste medico allemão, o segundo que deu noticia, tanto do cafeseiro como do café, foi o celebre botanico italiano Prospero Alpino. Este esteve no Egypto em 1580, em companhia de um Consul da Republica venesiana, e ali demorou-se alguns annos, occupando-se em estudar a medecina e a flora daquellas regiões. Em 1592, sendo elle professor da Universidade de Pádua, e director do Jardim Botanico, o qual, fundado em 1540, é o mais antigo que existe na Europa, publicou em Veneza um *Tratado das plantas do Egypto*[1] dedicado a um amigo por nome Giovanni Morosini. D'elle extrahimos o trecho seguinte, muito curioso que se refere ao café, e que foi traduzido do latim por Laroque.—«Vi no Cairo, esta *arvore* no jar«dim de um Turco, chamado Aly Bey, e dou aqui o «desenho de um de seus ramos; é esta mesma arvore «que produz aquelle fructo tão commum no Egypto a «que chamam *bon* ou *ban*. Os Arabes e Egypcios fa«zem delle uma especie de decocção que está muito «em uzo, e que tomam em vez do vinho: vendem-a «tambem em locaes publicos, como se faz entre nós

1. Alpin: De plantis Aegypti, cap. 16.

«com aquelle. — Elles dão-lhe o nome de *Caová*.— O «fructo em questão é oriundo e vem da Arabia Feliz. «—A arvore que eu vi pareceu-me semelhante ao *evo-* «*nymo*, sendo comtudo suas folhas mais espessas, «mais duras e mais verdes e de uma permanencia «sempre egual na arvore.»

O que parece entretanto soffrer pouca contestação, é que antes desses escriptores o chanceller Bacon, foi talvez o primeiro, que no norte da Europa, escreveu algumas palavras acerca do café. Falla delle como de um remedio usado entre os Turcos, e cuja natureza elle proprio ignora. Donde lhe vieram entretanto semelhantes informações? Talvez as tivesse colhido de algum viajante ou mercador, que sabia tanto do assumpto como elle? Não queremos averiguar a causa, mas não podemos deixar de estranhar que, antes da morte deste illustre philosopho (1626) já existiam na Inglaterra muitas pessoas que o poderiam ter informado com alguma exactidão a esse respeito, como fossem os officiaes que acompanharam o embaixador Thomaz Roe em sua missão junto ao Grão Mogol. Um desses officiaes, Eduardo Terry, escreveu um relatorio dessa digressão, que mais tarde foi publicado em Londres, e onde se encontra minuciosamente descripto tudo quanto ali viram de curioso e de novo. Eis o que nelle se lê com relação ao café: — «Os Tur- «cos, cuja religião prohibe o vinho, teem por costume «substituil-o por um liquido, a que dão o nome de *Ca-* «*hua*, que dizem ser muito salutar, mas que é muito «desagradavel á vista; elle é preparado com a farinha «de uma fava, que se cosinha n'agua, cujo gosto ella «altera; mas parece que não deixa de ser muito effi- «caz para coadjuvar a digestão, alegrar o espirito e «até mesmo purificar o sangue......»

Anteriormente á publicação deste relatorio, e cinco annos antes da morte de Bacon, appareceu em Oxford um livro intitulado *Anatomie de la Mélancolie*, cujo autor, *Robert Burton*, parece ter tido maior co-

nhecimento do café, do que o proprio Bacon. Nesta obra singular e curiosa, que parece tivera outr'ora grande voga, diz o autor mais alguma cousa do que *Eduard Terry*. Reproduziremos apenas aqui, o seguinte paragrapho, que nos interessa de momento. «Os Turcos, — que não bebem vinho — possuem uma «bebida chamada *cafe*, que é feita de um grão tão «amargo e preto como o pó das chaminés; elles a to- «mam tão quente quanto é possivel supportar, e acham «que é favoravel á digestão e aos sentidos........»

Como remate, citaremos ainda o romano Pietro della Valle, que viajou o Oriente no começo do seculo XVII, onde se demorou cerca de doze annos, tendo percorrido todos os paizes musulmanos que se estendem desde Constantinopla até Bombaim. Era este italiano, homem de grande instrucção, que em cartas muito notaveis, dirijidas a um amigo, e publicadas depois em Roma com muitas edições, relatou tudo quanto havia observado naquellas regiões. A elle se devem as informações mais exactas e detalhadas, que existiam até então na Europa acerca do café e de seu uso no Oriente. Na terceira dessas cartas, trata com grande interesse e minuciosidade desse assumpto. Essa é datada de Constantinopla em 15 de Fevereiro de 1615 e della vamos dar o seguinte resumo:—«A bebida, diz elle, que elles denominam *cahué* ou *Kahwa*, «é muito do uso dos Turcos. Ella é negra de côr, e «possue a virtude de refrescar no verão e aquecer no «inverno, sem que por isso deixe de ser um e o mes- «mo liquido, nem soffrer qualquer alteração. Bebe-se «muito quente, depois, e não antes da comida, quando «se está reunido para conversar e passar agradavel- «mente o tempo; é raro encontrar-se um grupo de «pessoas ociosas, que não estejam bebendo o *cahué*, «mesmo com menos comedimento. Os Turcos affirmam «que é muito saudavel, que fortifica o estomago «e auxilia a digestão, que suspende o curso dos ca- «tharros e outros fluxos semelhantes; elles a apreciam

«tambem em alto grau, porque evita o somno depois «do alimento, e aos que se occupam com trabalhos de «espirito em vigilias prolongadas. O fructo com que a «preparam vem da Arabia, das visinhanças de Meka «e Moka; quando voltar prometto levar um pouco para «a Italia, onde com certeza ainda o não conhecem. Em «Constantinopla vendem grandes quantidades, e o pro«ducto do enorme imposto com que o carregam, rende «sommas consideraveis ao sultão.

«Si para esta bebida, continua elle ainda, fosse empregado o vinho em vez d'agua, é muito provavel que «se obtivesse o tão celebrado *Nepenthes* de Homero; «aquelle remedio que Helena recebeu de uma dama «egypcia para alegrar o coração e dissipar os seus des«gostos; pois é certo que o *cahué* veiu tambem de lá, «e como o *Nepenthes*, elle tem a virtude de evitar a «tristeza e as apprehensões. De facto, quando os Tur«cos querem divertir-se, e ficar alegres, reunem-se e «bebem muito d'essa beblda, emquanto contam histo«rias alegres [1].»

A passagem do poeta grego em sua Odyssea, a que se refere della Valle, é muito conhecida para que a repitamos aqui.

Esta opinião do viajante romano foi muito bem acceita pelos medicos e sabios, e tanto assim é, que logo declararam que havia grande identidade entre o *Nepenthes* e o café, do momento que fosse este feito com agua e aquelle com vinho. Era muito facil, na verdade, emittir semelhante proposição, visto que elles apenas conheciam estas bebidas por ouvir fallar dellas, e sabiam pouco, tanto de uma como de outra cousa.

Entretanto, esta crença subsistiu durante muito tempo no seculo XVII, e só foi destruida por uma dissertação mui erudita do medico Petit, e publicada em 1689, dous annos depois da morte do seu autor.

1. **Nouveau Cours Complet d'agriculture par une société d'hommes de lettres.**

N'esta primeira metade do seculo XVII, quando o café começou a ser vagamente conhecido na Europa, o antigo e celebre Xanfana [1] negro dos Spartanos, teve tambem a distincção de ser considerado como não ter sido outra cousa mais do que uma simples infusão de café. Parece que esta opinião fôra emittida pela primeira vez pelo inglez George Sandys, que percorreu, e estudou com muita seriedade, a Turquia europea e a asiatica, o Egypto, a Syria, e outros paizes semelhantes, quatro annos antes que della Valle tivesse emprehendido sua viagem por esses mesmos lugares, sendo partilhada egualmente por outros muitos viajantes e escriptores eruditos, entre outros, por Thomaz Herbert, que tambem publicou em 1634 uma obra assaz interessante sobre suas viagens na Asia menor, Persia e nas Indias. Só mais tarde, em 1775 é que foi completamente desmentida pelo sabio archeologo inglez Richard Chandler, o qual para provar que, a bebida dos lacedemonios, composta de sal, vinagre, e do sangue das victimas immoladas, não tinha a menor semelhança com o café, citou uma grande cópia de textos de autores antigos.

Idéa ainda mais extravagante a respeito do café, teve um celebre doutor allemão por nome Paschins, que pretendeu tel-o reconhecido entre aquelles presentes que, segundo a historia sagrada, foram offerecidos por Abigail a David, afim de acalmar a colera deste ultimo. Para desenvolvimento desta ideia original, escreveo Paschins um volume em latim, que foi publicado em 1700.

Pelo que acabamos de expôr facil é deduzir, que, a bebida turca era conhecida na Europa occidental apenas por uma tradicção obscura, e que foi só no meiado do seculo XVII que o café começou a ser bebido aqui e além pelos povos christãos. Na Grecia por exemplo, só em 1669 principiou o seu uso em Athenas, e a dar-

1. Xanfana era uma bebida feita de caldo com leite e assucar.

mos credito ao trecho seguinte, não parecia que elle fosse ainda muito apreciado ali nessa epocha:

«Serviram-nos, conta um viajante, que nesses tem«pos percorreu a Grecia, uma bebida que foi ha pouco «tempo importada de Constantinopla, e que é prepa«rada de agua fervente com uma farinha torrada de «um fructo chamado *boune;* é uma tintura negra, e que «nos desagradou bastante.»

Em toda a Europa christã, foi sem duvida alguma Roma, a primeira cidade onde se bebeu café. Pietro della Valle, o romano de quem antes fallamos, voltou para ali pelo anno de 1626, depois de uma longa demora pelo Oriente. Como trouxe comsigo grande provisão de grão de café, e empenhava-se muito em tornar conhecida dos seus compatriotas a infusão, é muito provavel que, tendo elle morrido em 1652, tivesse durante esse periodo cooperado em grande parte para tornal-o bem popular e angariar-lhe partidarios.

Depois de Roma, foram Veneza e Padua as duas cidades que conheceram o café, pelo menos sob a fórma de um medicamento novo, pelos elogios que lhe teceram Prospero Alpino e o allemão João Veslingius, doutor da escola de Padua.

Si porém por um lado é certo que o café começou a ser conhecido nessas cidades italianas, tambem não o é menos, que ahi não encontrou o acolhimento que lhe fizeram os habitantes de certas cidades da França, Inglaterra e da Hollanda, onde se propagou com notavel rapidez. Não deixa de ser um tanto extranhavel este facto, porque aquellas cidades, Veneza com especialidade, achavam-se em constantes relações commerciaes com o Oriente.

Deixemos por emquanto aqui a nossa bebida, para ensaiar agora a historia de sua propagação européa. Começaremos a fazel-o pela Inglaterra, por ter sido essa a primeira região européa, onde se bebeo café em casas publicas, mesmo muitos antes dos ensaios feitos

em Marselha e outros pontos da França, quando ahi se tentou introduzil-a.

A alguns mercadores que regressaram á patria depois de uma longa residencia no Oriente, se deve a introducção do café em Londres, o que teve lugar um seculo depois que havia penetrado em Constantinopla! Tendo contrahido certos habitos e usos orientaes, não poderam elles deixal-os de todo.

Assim foi o caso com um negociante inglez, por nome Daniel Edwards, que na volta de Smyrna, havia trazido para a Inglaterra um criado grego chamado Pasqua, que encontrara em Raguza, e que lhe preparava todos os dias o seu café, genero que elle tinha importado em grande quantidade com o fim de negocial-o. Uns e outros foram provando a bebida, cuja novidade attrahiu tal concorrencia de amigos á casa de Edwards, que dentro em pouco já lhe não sobrava o tempo para tratar de seus affaseres particulares. Para livrar-se de similhante embaraço, resolveu Edwards abrir uma casa publica onde se vendesse a bebida, e para isso associou seu creado a um individuo por nome Kitt, cocheiro de seu genro, e estabeleceram-se os dois socios na avenida, chamada *Newmann Court Cornhlil*, no mesmo logar onde se acha hoje o *Virginia Coffee-house* em Londres. Assim foi fundado naquella capital o primeiro café publico de que ha noticia.

Este negocio deu entretanto resultados tão proveitosos que, pouco depois os dois socios, se separaram, indo Kitt estabelecer-se com uma nova casa, por baixo de um barracão perto do cemiterio de S. Miguel.

Os inglezes começaram a gostar da nova bebida; o conforto e gôzo que encontravam nesse genero de estabelecimentos, sem duvida preferiveis ás antigas tabernas ou botequins, onde só se vendia cerveja e bebidas espirituosas, contribuiu muito para que elles fossem em breve frequentados pelas melhores classes da sociedade.

O exemplo de prosperidade dos dous primeiros, deu logar a que se fundassem logo outros cafés em quasi todos os quarteirões da cidade, e pouco tardou para que succedesse o mesmo em todas as principaes cidades do Reino.

Antes do primeiro café do criado de Edwards, parece que já havia existido um outro, não na capital, mas em Oxford, o qual tinha por titulo *O Anjo*, e era propriedade de um hebreo chamado Jacob, que poucos annos depois o trespassou para Holborn, perto de Londres, onde, segundo as chronicas, ainda existia em 1671. Foi egualmente na cidade de Oxford. que se publicou a primeira obra sobre o café: um opusculo escripto em arabe e inglez, impresso em 1659, cujo titulo é: — *Da natureza da bebida chamada Kahui ou café.*

Temos visto até agora, e ainda o veremos mais adiante, que o gosto pelo café se propagou na Inglaterra com a mesma rapidez que no Oriente. Foi tão rapida a diffusão d'este genero de negocio, que os legisladores olharam d'esde logo para elle, como uma nova fonte a explorar em beneficio dos cofres publicos; tanto assim que já em 1660, o Parlamento inglez carregava sobre o café vendido como bebida, um imposto menos moderado, Éste imposto pezava ao mesmo tempo sobre bebidas congeneres, como o chá e o chocolate, tendo sido conservado até o anno de 1689. Apezar de exagerado porem, não impediu em nada a marcha progressiva da bebida, antes ao contrario, cada dia se fundavam novas casas, de tal sorte, que ainda em 1692, a legislação occupou-se de novo com este assumpto, — Com o fim de ver si diminuia um pouco esta especie de mania pela novidade, foram adoptadas novas medidas, e d'esta vez ainda mais rigorosas. Determinou-se que para abrir um estabelecimento dessa ordem, era necesseario obter uma carta patente do governo, uma especie de licença que devia ser renovada todos os tres mezes,

sob pena de uma multa de cinco libras esterlinas! Pois não obstante taes difficuldades, o numero desses locaes não cessava de augmentar, e com uma progressão tão notavel que já em 1686 não existiam em Londres menos cafés publicos que no Cairo, a grande capital do Egypto [1].

Entretanto parece estranho que, depois da introducção na Inglaterra como no Oriente, não tardasse tambem em Londres, a formar-se um partido opposicionista que se manifestasse contra a disposição da maioria dos habitantes, em fazer uzo quotidiano da bebida exotica. Aqui porem divergiu ella da do Oriente, emquanto á sua natureza, isto é: não foram os medicos os que se mostraram mais prevenidos contra ella, mas sim os fabricantes de cerveja e os vendilhoens d'essa e d'outras bebidas espirituosas, os quaes viam no café um terrivel concorrente. Apezar de tudo, nem estes nem aquelles, iniciaram a questão. Foram os *rigoristas*, que em nome dos costumes publicos e particulares, revelaram aos amadores de café, os perigos a que se expunham com a sua fatal paixão pela bebida dos *incredulos*. Acobertando-se com esse manto, queixavam-se elles, que os homens iam abandonando o lar domestico, cujos prazeres pacificos e puros começavam a despresar, para frequentarem de preferencia esses lugares de perdição, onde não se sabia o que era peior, si o fumo do tabaco, ou a conversa grosseira do publico despresivel que costumava frequental-os; que elles ahi arruinavam tanto a bolça como a saude physica e espiritual, passando tambem o tempo em conspirar contra a tranquillidade do Estado não só, mas até contra a propria familia.

Estes antagonistas, escreveram grande quantidade de pamphletos em prosa e em verso, que foram publicados por essa occasião.

---

1. Jean Ray — Histoire des Plantes, tom. I.

Entre elles, alguns ha, que se recommendavam por um certo merito litterario, e um dos mais notaveis é sem duvida o que tinha por titulo: —*Uma chicara de café, ou o café tal e qual elle é* — [1] da qual vamos reproduzir um paragrapho interessante para dar idea do encarniçamento de seu auctor, echo da opinião do partido a que pertencia. Eil-o como se exprime: —«que infamia para homens e christãos, quererem ser turcos á força, e lisongearem-se, oh! consummados macacos inglezes, de justificar o vosso crime, dizendo que dos Turcos só quereis a sua bebida!... «Si algum de vossos dignos avós podesse resuscitar, «e apparecesse no seio de vossa companhia, quando «vos achaes reunidos e allumiados por tantas luzes, «e ver como vos deleitaes com essa bebida incandescente e semelhante á onda do Phlegetão, julgaria encontrar em vós uma sociedade nocturna de «conspiradores, occupados em confirmar o seu juramento, tragando taças do mais negro sangue... Não, «não sois poetas, não gostaes da poesia, nem tão pouco «do vinho das Canarias... Si os nossos grandes poetas «resuscitassem, Ben Johnson, esse valeroso genio, Beaumonte Fletcher, esses irmãos illustres, não achariam «mais aqui uma só gotta da fonte de Castalia; nada «mais encontrariam daquelle divino orvalho de Helico que se evapora todo em perfumes no ar sereno. «Vós não terieis para offerecer-lhes, em vez do succo sagrado do vinho, mais do que uma bebida repugnante e sem nome, um charope de fuligem, a quintessencia de sapatos velhos, que é hoje a companheira diaria de um montão de jornaes semsaborões.»

Não menos violenta é uma outra satyra que appareceu com este titulo: — *Uma banda de artilheria contra o café, ou um casamento á turca* [2] — e onde se flagellam os cafés publicos como sendo o ponto

1. A cup of coffee, or coffee in its colours — 1663.
2. A broad — side against coffee... 1672.

de reunião da canalha; eis tambem um pequeno trecho: — «.... Elles ahi se acham todos misturados, em «uma confusão abominavel, puros e impuros reuni«dos como os animaes da Arca de Noé! — oh! que cre«dito enorme goza esta bebida, que não ha gentil ho«mem que não faça della as suas delicias! Que suc«cesso extraordinario, que fez adquirir tão depressa «a um anão as proporções de um gigante!... É natural; «não se póde ir com a moda, sinão affastando-se da «natureza...

Assim exclamavam estes dous ferozes inimigos da innocente bebida. A uma outra ainda alludiremos, a mais saliente talvez das diatribes inglezas d'esse genero, foi a — *Petição das Senhoras contra o café*[1] — Nella se deplora o desregramento a que são levados os chefes de familia, por seu excessivo amor á nova bebida. O maior deffeito que lhe acham é que — «ella gasta a força viril dos homens, e torna-os tão «áridos como as areias da Arabia, de onde dizem que «veio esse grão maldito; e que si se perseverar nesse «gosto funesto, os descendentes dos nossos robustos ante«passados não serão em breve, mais do que uma verda«deira raça de miseraveis macacos e pygmeus — »

Tão grave accusação não era mais do que o echo da opinião de um certo Adan Olearius, secretario da embaixada que o duque de Holstein enviou de 1633 a 1639 a Moscovia e a Persia. Foi elle o primeiro que na relação d'essa viagem, escripta em allemão, teve a lembrança de dizer que o café destruia a força prolifica do homem, e que por esse motivo era muito usado pelos Persas — «que não são dos que mais gostam de se verem carregados de filhos» — Nessa mesma epocha, ou mesmo um pouco depois, diversos viajantes visitaram a Persia, entretanto que a nenhum delles occorreu a idea de dizer do café couza que a isso se assemelhasse. Dufour, o grande apologista do café no

---

1 The Women's Petition against coffee = 1674.

seculo XVII, encarregou-se de combater e refutar longamente esta opinião. Não obstante, é preciso que confessemos, inda que de passagem, que essa idéa não é totalmente destituida de fundamento, isto é, que o café não é, segundo a opinião de autoridades competententes na materia,. inteiramente indifferente, considerado que seja debaixo desse ponto de vista. Quando chegarmos ao capitulo em que trataremos das suas propriedades physiologicas, occuparnos-hemos com algum detalhe desse particular.

Voltando á questão do antagonismo, e resumindo-a, nota-se que os adversarios do café, não poderam com semelhantes escriptos, conseguir que o publico compartilhasse suas opiniões mais ou menos sinceras, mas o que parece mais provavel, é que esses pamphletos foram lidos com maior ou menor curiosidade, simplesmente por tratarem assumpto, que então preoccupava a geral attenção publica, e que afinal os leitores zombaram das conclusões de seus autores. Tanto assim é de crer, que foi justamente pelos fins do seculo XVII que o chá começou a ser conhecido pelos Inglezes. Sabe-se qual o consummo enorme que hoje fazem delle nesse paiz, entretanto que naquella epocha davam ainda a preferencia ao café, cujo uso se espalhou por tal forma, entre todas as classes da densa população londrina, que o tomavam tanto como bebida alimenticia domestica, como por prazer ou por luxo, em vez dos licores e outros liquidos congeneres que são tomados hoje nos cafés.

Autorisa-nos semelhante asserção, a opinião valiosa de um autor contemporaneo, muito favoravel ao café, convindo citar delle um trecho, que poderia ter servido de replica ás declarações daquelles antagonistas, de quem acabamos de apresentar algumas passagens: — «Deve-se ao café certos habitos de sobriedade «muito louvaveis, que prevaleceram em todas as ou«tras nações. D'antes, os aprendizes de officios, os «caixeiros e outros, costumavam almoçar, tomando

«cerveja, ou vinho, e estes liquidos espirituosos os tor-«navam muitas vezes incapazes de trabalhar todo o «dia; mas hoje com esta bebida innocente podem re-«galar-se e até abusar quanto queiram, sem que por «isso deixem de cumprir com as suas obrigações quo-«tidianas. (Howel)»

Assim se passavam as cousas, mas o facto é que desde 1670 cresceu por tal fórma o numero de cafés publicos em Londres, que eram já contados por duzias nos mais pequenos quarteirões da cidade. Dufour, conta-nos que, pessoas de ha muito residentes, lhe asseguravam que nessa epocha existiam ali para mais de 3:000 casas, o que não deixa talvez de ser um pouco exagerado. Cuidando mais em fazer dos homens, instrumentos doceis ao seu poder, do que excitar nos espiritos um ardor generoso e inquieto, Cromwell fez fechar cinco annos depois todos os cafés publicos por algum tempo, sob o pretexto de serem frequentados principalmente pelos maus cidadãos, cujos discursos e conversas tinham por fim provocar o odio e o despreso contra o governo.—Historiando este facto, diz ainda Dufour que:—«se prohibiu por politica todos os bote-«quins, que existem em numero incrivel, entretanto «que não foram prohibidos os lugares onde se vende o «vinho e outras bebidas espirituosas, porque naquelles «se raciocinava com grande *sangue frio* ácerca dos «negocios publicos, emquanto que nestes o effeito do «vinho põe logo os espiritos em estado de não poder «discutir com seriedade.» [1] Cousa estranha o café ainda hoje se ressente daquelle golpe! Actualmente ainda é difficil encontrar em Londres muitos cafés publicos que possam ser comparados aos que se vê em Paris, Vienna e Turim. Tambem a infusão que nelles se vende com o nome de café, é uma bebida detestavel, e pouco propria para grangear-lhe sympathias.

---

1. *L. Dufour.* = Cours sur les propriétés des végétaux et leurs applications. Lausanne 1855.

Parece que aos altivos burguezes londrinos pouco incommodou o serem considerados pelo governo de Carlos II como bons ou maus cidadãos; o que elles desejavam, era que se não attentasse com certo rigor contra o pleno exercicio de sua liberdade, e nisso tinham toda a rasão, porque discutiam francamente os negocios do Estado, como o devem fazer os homens livres. Manifestou-se portanto uma certa opposição, e o governo procurou justificar com desculpas mal cabidas, as medidas que havia tomado. Não sendo porém as excusas acceitas pela maioria, começou o descontentamento publico a manifestar-se de dia para dia com mais intensidade e por tal fórma, que receiando-se dentro de poucos mezes alguma explosão mais séria, tratou-se de revogar a interdicção, e todos os locaes foram novamente reabertos. Esta nova licença foi porém ainda concedida só com certas restricções, ficando aquelles estabelecimentos sujeitos a uma severa inspecção, e sendo nelles prohibida a leitura de jornaes, livros ou pamphletos sediciosos, bem como os discursos ou discussões que se referissem directamente ás autoridades publicas.—Estes obstaculos tornaram quasi impossivel aos proprietarios de cafés a continuação desse negocio, para elles antes tão lucrativo. Começaram pois por serem indulgentes para com os infractores daquellas prohibições, e pouco a pouco estabeleceu-se certa tolerancia, até que afinal não se fallou mais em restricções policiaes.

Dez annos depois, e pouco antes da revolução de 1688, nunca se frequentou tanto os cafés. O povo tinha-os appelidado:— *Universidades a vintem*, não só porque o café se vendia ahi por uma bagatella, mas tambem porque dizia-se que nesses lugares se adquiria sem grande esforço, uma instrucção mui variada. O facto é que havia nelles grande animação, e tanto assim que Lord Macaulay, o grande historiador inglez, occupando-se deste assumpto, faz em sua *History of England* uma descripção interessante do aspecto dos ca-

fés londrinos naquella epocha.—Do capitulo que tem por titulo:—*Estado da Inglaterra em* 1685, extrahimos o trecho seguinte, que resumimos o mais possivel o qual nos interessa de momento.

Depois de ter descripto em breves palavras o modo pelo qual o uso do café fôra introduzido em Londres, o autor continua deste modo:

«A facilidade que achava o publico em poder «emprazar-se em qualquer sitio da cidade, e passar «agradavelmente a noute em companhia de amigos, sem «que com isso despendesse muito dinheiro, foi a causa «principal que contribuiu para a grande voga dos ca«fés publicos. Não havia ninguem pertencente á classe «media ou á alta sociedade, que não fosse todos os dias «ao seu café, para ahi saber das novidades do dia, e «discutil-as com os seus conhecidos. Cada café ti«nha um ou mais oradores, cuja eloquencia era ad«mirada pela multidão, e que d'entro em pouco se tor«naram no Estado esse *quarto-poder*, que na epoca pre«sente, é representado segundo se diz, pelos jornalistas...

Desde 1675 esses logares não cessaram de multiplicar-se, e de adquirir uma importancia cada dia mais consideravel. Os estrangeiros notavam que Londres distinguia-se de todas as outras cidades, principalmente por seus bellos cafés, que cada habitante fazia de um café como que sua habitação particular, e que quando se queria procurar alguem, não se perguntava si morava em Fleet-street ou Chancery-lane, mas sim, si frequentava o *Café Grego* ou o do *Arco-Iris*. A ninguem era prohibida a entrada n'esses locaes, comtanto que estivesse munido de seus dous vintens para pagar a sua chicara; todavia cada um d'elles tinha o seu publico especial que o frequentava, composto de pessoas pertencentes á mesma cathegoria, á mesma profissão, ou partilhando os mesmos sentimentos politicos e religiosos. Existiam cafés perto do parque St-James onde se reuniam os peralvilhos, cujas cabeças e espadoas, cobertas por espessas cabelleiras negras ou lou-

ras, eram eguaes ás que hoje trazem o Chanceller e o presidente da Camara dos Communs. A cabelleira vinha de Paris, assim como todos os demais adornos de gentil-homem...

Respirava-se ahi um ar similhante ao de uma loja de perfumarias. O fumo era proscripto, salvo si fosse sob a fórma de muito aromatico rapé. Si por acaso algum estouvado, ignorante dos usos e costumes da casa, pedia um cachimbo para fumar, a mófa dos circumstantes e as respostas equivocas dos creados, davam-lhe logo a entender que o melhor partido a tomar era o de retirar-se. Este tambem pouco se abalava com isso, porque d'ahi a poucos passos encontrava logo outro café, onde entrava, o qual como quasi todos, se achava tambem infectado de espessa fumaça, como a que se sente dentro da casa de um corpo de guarda, a ponto tal que, os estrangeiros se admiravam de ver que tanta gente decente, desertasse de seu domicilio para mergulhar-se em atmosphera tão densa e pouco aromatica.

Em nenhum outro porém, se fumava tanto como no café Will. Este celebre estabelecimento, situado entre Covent-Garden e Bow-Street, era como que um templo litterario. Ahi tratava-se de conveniencias poeticas, e das unidades do tempo e de logar. Entre os frequentadores habituaes, havia o partido de Perrault e dos modernos, e o de Boileau e dos antigos. Aqui em um grupo, discutia-se si não fôra melhor que o *Paraiso Perdido* tivesse sido escripto em versos rimados, em vez de o ser em versos soltos, ali n'um outro, um trovador invejoso pretendia demonstrar que a *Veneza Libertada* de Ottevay deveria ter sido apupada pelo publico quando foi levada á scena. Em nenhum outro café se encontrava sociedade mais varia; condes condecorados com a cruz e a jarreteira; ecclesiasticos de sotaina; estudantes de direito de Londres; caloiros das universidades de Cambridge e Oxford; famintos ás ordens de livreiros; traductores e fabrican-

tes de indices, vestidos de trapos sem pello nem cor...

Havia cafés onde os primeiros medicos da capital davam suas consultas. O dr. John Ratcliffe, que em 1685 tinha a maior clientela de Londres, vinha todos os dias á hora da bolça, de sua casa em Bow-Street, rua então das mais aristocraticas, para o café de Garraway, onde sentado a uma mesa reservada, estava sempre rodeado de cirurgiões e boticarios. Outros só eram frequentados por puritanos; ahi se não articulava a menor praga; cidadãos de compridos cabellos lisos, discutiam em tom fanhoso ácerca dos eleitos e dos repróbos da justiça divina; cafés de judeus, onde gostavam de reunir-se de volta de Veneza ou Amsterdão, cambistas de olhar sombrio; e finalmente cafés de papistas, nos quaes segundo affirmavam zelosos protestantes, os jesuitas, tomando a sua chicara de café, conspiravam um novo incendio de Londres, e fundiam balas de prata para matar o rei...

Depois da revolução de 1688, operou-se uma mudança consideravel nos costumes: entre outras consequencias publicas que d'ahi resultaram, a diminuição na frequentação dos cafés foi uma d'ellas, todavia muito menor durante o seculo XVIII que no fim do precedente. Parece que outr'ora eram os inglezes muito mais sociaveis que não affectam sel-o hoje, pelo menos gostavam mais de reunir-se e divertir-se em logares abertos a todo o mundo, como por exemplo nos cafés.

A maior parte destes estabelecimentos, tinham, é verdade, sua clientela particular, escolhida dentre esta ou aquella classe social; mas depois julgou-se mais conveniente segregar-se do resto da sociedade, e tomar cada qual a sua chavena de café em sua propria casa, ou então sequestrar-se no seio dessas sociedades particulares a que hoje chamam *clubs*, onde só se admittem pessoas de uma *respeitabilidade incontestavel.*

Em 1688 já era Londres povoada por mais de meio milhão de habitantes; hoje que esse algarisme tem

sextuplicado naquella immensa capital, existem alli para mais de 1:500 cafês, excluindo um avultado numero de confeitarias e outras casas de negocio analogo nas quaes se vende o café em bebida.

Durante o seculo XVIII, emquanto os cafês publicos viam diminuir dia a dia a vóga que tiveram relativamente ao seculo precedente, a infuzão do café considerada debaixo do ponto de vista alimenticio, cahiu em uma especie de marasmo entre a população londrina : o café e o chá foram introduzidos quasi na mesma epocha em Inglaterra ; no principio obteve aquelle a preferencia, mas foi sendo gradualmente supplantado por este, por ter sido considerado, que o é ainda, como o mais apropriado ao temperamento do povo inglez, essencialmente sanguineo.

Exceptuando a França, na Belgica, na Suissa, e em outras regiões d'Allemanha, o café com leite occupa o lugar proeminente na alimentação habitual das classes laboriosas, emquanto que em Inglaterra não succede o mesmo : ahi o trabalhador sustenta-se principalmente de carne de excellente qualidade, e o chá que toma com ella, é por elle apreciado por causa de suas propriedades estimulantes, dando pouco appreço ao café puro ou misturado ao leite, cujas qualidades nutrientes só pódem ser muito mais uteis áquelles, que não teem uma alimentação tão substancial como a delle. Estas razões chymicas ou physiologicas, serão melhor comprehendidas pelo leitor, quando em capitulo especial tratarmos deste ponto.

No começo do seculo actual, de 1801 á 1804, o consumo do café no Reino-Unido, que tinha então cerca de 15 milhões d'almas, não ultrapassava uma onça annual por cabeça, entretanto que nesse mesmo periodo cada habitante já não consumia menos de 1 $^1/_2$ litros de chá da China. Daquella epocha para cá a proporção tem-se conservado quasi a mesma, tendendo antes a augmentar, do que a diminuir, segundo o demonstram os calculos estatisticos. Nessa epocha pa-

gava cada libra de café 1 ½ shelling de direitos, que depois de 1871 foram successivamente reduzidos, pagando actualmente a decima parte pouco mais ou menos Esta reducção não tem dado um resultado negativo para os interesses fiscaes, antes pelo contrario contribuiu para augmentar o consummo do café, como o demostram ainda as estatisticas, e por onde se calcula pelas de 1861 que temos á vista [1], que nessa epocha consummia cada habitante 1 libra e 2 onças, com uma população que tinha mais que duplicado no espaço de sessenta annos. A estima de que ainda hoje gosa, é sem duvida alguma devida á excellente qualidade dos cafés que se teem importado na Inglaterra estes ultimos vinte e cinco annos, provenientes quasi exclusivamente de Ceylão, da India (Mysora e Malabar) da Ilha de Jamaica, e do Brazil.

Actualmente toma-se o café puro como digestivo depois da refeição principal do dia, estando já na Inglaterra quasi tanto em uso como no continente, assim como tambem o café com leite, que se tem generalisado nas cidades, formando a base principal do almoço ordinario das pessoas que trabalham intellectualmente, das senhoras, creanças, e de todos aquelles em summa, cuja occupação não exija esforço physico, e por conseguinte uma alimentação das mais nutrientes

São estas as principaes phases porque passou o café na Inglaterra desde a sua introducção neste paiz.

Depois de as termos esboçado apoucadamente como o acabamos de fazer, em virtude dos nossos debeis recursos não só mas por serem muito parcas as noticias que existem a esse respeito, resta-nos agora para remate deste capitulo, narrarmos os não menos interessantes promenores acerca da introducção desta curiosa bebida na França, na Allemanha e na Austria. Começaremos pela França e concluiremos pela

1 *Block et Guillaumin* — Annuaire de l'économie politique et de la statistique pour 1861 — 18.ª Année — Paris.

Austria. Pela França, porque foi para ahi que ella passou depois de ser já bastante conhecida na Inglaterra.

Pelo meiado do seculo XVII appareceram em França diversas relações de viagem, nas quaes se encontravam muitos detalhes novos e interessantes acerca do uso que se fazia do café nos paizes musulmanos.

Não será pois ocioso citarmos alguns trechos, antes que comecemos a tratar da introducção da bebida exotica, que, nesse paiz se tornou depois, e é hoje de primeira necessidade para a quasi totalidade da sua população.

Entre os escriptos a que alludimos, foi Du Loir um dos autores que primeiro escreveu em França a esse respeito. Descrevendo elle a maneira porque se vizitam os turcos, allude ao café quando assim se exprime: — «Sejam essas vizitas ceremoniaes ou não, o facto é que, poucos momentos depois de se terem sen«tado, o dono da caza faz logo servir ao seu amigo, «sobre uma bandeja de madeira, pintada de ramagens «no gosto persa, uma grande taça cheia de sorvete, «feito de succo de limão, cosido em agua com assucar; «e logo após isto, trazem-lhe em uma outra taça mais «pequena o *cahué*, uma agua escura, cujo nome é de«vido á tintura de uma fava do tamanho de um grão «de trigo, que vem do Egypto [1]. Esta bebida só é boa, «quando tomada extremamente quente e aos tragos, «tanto que apenas se póde tocal-a com os labios, «precisando ainda assopral-a muitas vezes com to«do o cuidado. O seu gosto assemelha-se ao chei«ro da fumaça, mas dizem ter um effeito maravilhoso «para o estomago, e servir para impedir que os vapo«res espirituosos subam á cabeça [2].»

Em segundo logar encontramos uma outra relação escripta em 1666 por um padre missionario de nome Alex de Bourges, sobre uma viagem que fizera o bis-

---

1. O autor refere-se provavelmente a uma certa qualidade de café de Moka, cujo grão é realmente muito pequeno.

2. *Du Loir*. Lettres écrites du Levant. Paris, 1654.

po de Beryta, vigario apostolico do reino da Cochinchina, através da Asia até ao estado de Sião. Elle falla do café da maneira que se segue, sendo digno de nota que trate de um de seus empregos, que parece ter sido ignorado pelos viajantes que o precederam. «Como a agua, diz elle, que se encontra na marcha «das caravanas através do deserto, é quasi sempre má «e estagnada, os turcos para corrigir-lhe o máu effeito «que produz no estomago, servem-se de uma bebida, «a que elles chamam *café*, e que começa a ser usada «em algumas cidades europeas. Esta bebida é feita com «um grão pequeno que cresce de uma *arvore* arabe, «perto de Moka, em abundancia tal, que de lá o trans«portam para toda a Azia, e para quazi todos os si«tios onde existem Mahometanos, que tomam esta be«bida em vez do vinho, cujos effeitos imita bas«tante; tendo a propriedade de forteficar o estomago e «facilitar a digestão, e ao mesmo tempo purificar a ca«beça dos vapores. Elles costumam torrar esse grão «em um fogão, reduzindo-o então a pó em uma espe«cie de almofariz; e depois de ter separado a casca por «meio de um peneiro, cosinham esta farinha negra e «meia queimada n'agua, durante o tempo d'um *Mìse«rere*, e tomam-a tão quente quanto lhes seja possivel «supportar. Posto que esta bebida não tenha um gosto «agradavel, antes ao contrario é amarga, não deixa «comtudo de ser muito estimada por essa gente, pelas «virtudes que lhe reconhecem: o que faz ver o cuida«do que Deus tem em prover todos os paizes de cousas «necessarias e uteis aos homens; não se podendo du«vidar que exista em algum outro paiz, planta que «apresente semilhantes virtudes.»

Um outro escriptor, João Thevenot, que morreu na Persia em 1667, quando estava para regressar de uma segunda viagem ao Oriente, deu em uma memoria que escreveu sobre essa viagem [1] as informações mais de-

1. Relation d'un voyage fait au Levant. Paris, 1665.

talhadas e certas, que em França e no seculo XVII, se tiveram relativamente ao uso do café nos paizes musulmanos. D'esse trabalho vamos reproduzir um trecho um pouco extenso, que por isso mesmo reservamos para o ultimo, e por ser o mais importante dos extractos, que o leitor não desgostará, sem duvida de encontrar aqui. Eil-o:

«Os turcos, diz Thevenot, teem uma bebida que lhes «é mui trevial, e á qual chamam *cahué*, usando della «a toda a hora do dia. Esta, é feita com o fructo de «uma *arvore* que cresce na Arabia pelas visinhanças «de Moka. Elles o torram em um forno ou qualquer «outro utensilio sobre o fogo, depois trituram-o e re«duzem-o a pó muito subtil; quando a querem beber, «servem-se de um escalfador feito para esse fim, e que «denominam *ibrik*, o qual enchem d'agua e fazem fer«vel-a; apenas esta ferve, deitam-lhe dentro o pó na «proporção de uma colher para tres chicaras pouco «mais ou menos; e depois que a agua ferveu por al«gum tempo retiram-a depressa do lume, ou agitam-a, «do contrario o liquido transbordaria, porque sóbe com «impeto, e quando ferveu assim dez a doze vezes, re«tiram-o de uma vez da acção do fogo, e vazam-o em «chicaras de porcellana, dispostas sobre um trincho de «madeira pintada, e servem-o assim ainda quazi em «estado de ebulição; sendo preciso bebel-o tão quente «quanto se possa, e aos tragos, do contrario não é «agradavel.»

«Esta bebida é amarga, de côr preta, e cheira um «pouco a queimado: é tomada aos goles para não quei«mar os labios, de sorte que quando se está em um «*KavéKane*[1] isto é, nos logáres que assim chamam «onde a vendem já preparada, ouve-se uma especie de «musica muito original. É tambem bebida boa para «impedir que os vapores do estomago subam á cabeça «e por conseguinte para a cura do mal. Pela mesma

1. Assim denominam no Oriente ao café publico ou botequim.

«razão ella impede o somno. Quando os nossos nego-
«ciantes francezes teem muitas cartas para escrever, e
«querem trabalhar toda a noite, tomam antes d'isso
«uma ou duas chicaras de *cahué*. Ella é boa para con-
«fortar o estomago e auxiliar a digestão: emfim, se-
«gundo dizem os turcos, e util contra toda a especie
«de males, e tem seguramente pelo menos tantas vir-
«tudes como as que attribuem ao chá.»

—«Quanto ao seu gosto, basta bebel-a duas vezes,
«para que logo se fique habituado a ella, e não se ache
«desagradavel. Algumas pessoas misturam-lhe cabeças
«de cravo da India, e alguns grãos de cardamômo, ou-
«tras deitam-lhe assucar; estas misturas que a tornam
«mais agradavel, são porém prejudiciaes e dão uma
«bebida menos salutar. Não ha pobre ou rico que não
«tome pelo menos duas a tres chicaras por dia; e é
«uma das cousas principaes, que o marido é obrigado
«a fornecer á sua mulher.»

«Existem muitas tavernas publicas de *cahué*, onde
«o cosinham em grandes caldeiras. N'estes logares en-
«tra toda a especie de gente, sem distincção de classe
«ou religião; e não ha vergonha em entrar ahi, o que
«fazem muitas pessoas sómente no intuito de passar o
«tempo: do lado de fóra ha bancos cobertos de estei-
«ras, onde se sentam os que querem ver passar os
«transeuntes e tomar fresco. Encontram-se ordinaria-
«mente, n'estes *Kavehanés*, tocadores de viola, de flau-
«ta, e outros musicos, que são pagos pelo dono do *Ka-
«vehané*, para tocar e cantar uma boa parte do dia,
«e assim attrahir o publico. Quando alguem está em
«um *Kavékané*, e que entra uma pessoa de suas rela-
«ções, si o individuo é delicado, dá logo ordem ao do-
«no da casa, para não acceitar paga daquelle, e isto
«por meio de uma simples palavra, porquanto apenas
«apresentam ao recemchegado o *cahué*, elle grita logo
«*giaba*, que quer dizer *gratis* ou já está pago...»

Jean de la Roque, filho, conta que tendo seu pae,
acompanhado o embaixador francez mr. de la Haye, a

Constantinopla, ao regressar a Marselha em 1644, trouxera comsigo não só o café, mas todos os utensilios que são empregados em seu preparo na Turquia. Esses objectos passavam por verdadeiras curiosidades em França naquella época, e grande parte d'elles, como *fingians*[1] existem ainda em poder de sua familia, bem como guardanapos de cassa, bordados a ouro, prata e seda, e outros objectos semelhantes.

Taes foram os prodromos do café em França.

Pelo começo do seculo XVII, começaram as relações commerciaes de Marselha com as regiões dependentes da Turquia, a serem muito activas, e então existia um grande numero de negociantes francezes na florescente metropole do Mediterraneo. Tendo vivido por muito tempo em diversas regiões orientaes, haviam aquelles commerciantes contrahido alguns habitos desses paizes. Foram pois elles que espalharam pelo Sul de França o uzo da bebida turca, quando de volta á patria, traziam grandes provisões de café de Moka, não só para seu uzo particular, como tambem para presentear a seus amigos. Desde 1660 pouco mais ou menos, começou o café a ser apreciado pela população marselheza, e principiando o genero a ter procura no mercado, foi sendo tambem importado com regularidade do Egypto, d'onde resultou um accrescimo notavel nas transacções que essa cidade já entretinha nesse tempo com o Oriente. Até então só se bebia café nas casas particulares e no circulo dos amigos.

Passado algum tempo abrio-se em 1671 o primeiro café publico nas visinhanças da chamada *Loge*, uma especie de praça de commercio, onde os negociantes costumavam reunir-se para tratarem de negocios.

Esse café era como que annexo á *Loge*, onde se hia tambem com o fim de fumar e jogar. Ahi se reuniam todos os orientaes, officiaes de marinha, e maritimos de toda a especie, negociantes, armadores de navios,

---

1. Chicaras de porcellana velha, de uma grande belleza.

e todos aquelles emfim, que de perto ou de longe tivessem relações com o Oriente. É quasi ocioso accrescentar, que pouco tardou para que se installassem outros logares publicos dessa especie, emquanto que ao mesmo tempo o consummo do café ía ganhando cada dia mais terreno nas casas particulares.

No Sul começaram as principaes cidades a imitar Marselha, e entre essas sobresahia Lyão, onde a voga do café já era muito grande, no tempo em que elle começava apenas a ser conhecido em Paris.

Pelos factos apontados, e suas epochas, vemos que só vinte e nove annos depois que Pietro della Valle escrevera de Constantinopla aos seus amigos de Roma, é que o café foi introduzido em França. Ahi, como nos outros paizes, não se propagou immediatamente, ficando primeiro restricto a um certo circulo de amigos que haviam habitado o Oriente.

Parece entretanto, que pouco antes de 1658 vendia-se já no *Petit-Chatelet* em Paris, uma bebida com o nome de *Cahové* ou *Cahovet*, sem que comtudo se saiba até hoje como ella ahi fôra introduzida. È de presumir porém que não tivesse agradado muito, e seu consummo não fosse notavel, porque não achou imitadores como nas outras partes [1].

Segundo toda a probabilidade, não póde ser attribuida a verdadeira introducção do café na grande capital da França, nem aos viajantes, nem tão pouco aos commerciantes, mas antes parece mais certo que o tenha sido por intermedio das familias, pois consta que fôra Thevenot um dos primeiros que, de volta de suas digressões orientaes, offerecia essa bebida aos amigos que convidava para jantar em sua casa, recommendando-a como um digestivo energico.

Affirmam alguns chronistas que o seu uso ficaria ali talvez restricto, si não tivesse occorrido uma circumstancia extraordinaria, que contribuio em grande

---

1. Nouveau Cours Complet d'Agriculture. Paris, Tom. III

parte para o credito desta bebida. Foi o caso da vinda a Paris de Solimão Aga, alto funccionario que o sultão Mahomet IV enviara em 1669 em embaixada extraordinaria junto á côrte de Luiz XIV. Este personagem e a gente de seu sequito, trouxeram comsigo uma grande provisão de café. Durante os dez mezes da sua demora em Paris, por seu trato fino e espirito galanteiro, attrahiu á sua residencia toda a sociedade distincta da capital, á qual elle, fiel ao uso de seu paiz, offerecia o café, em chicaras de soberba porcellana, sobre toalhas com franjas douradas, e servido por escravos ricamente trajados. Alem do aspecto estrangeiro dos trajos e moveis que guarneciam os aposentos, tinha este serviço um certo ar de elegancia e aceio, e a originalidade de estarem os convidados sentados em almofadas, conversando com o dono da casa por intermedio de um interprete.

Estes uzos, juntos á amabilidade do ministro turco, agradaram principalmente ás francezas que preconisavam por toda a parte o café que alli se tomava, e com tal enthusiasmo o faziam que, pouco a pouco induziram as pessoas ricas, a imitar o uso turco e a introduzil-o como luxo em seus banquetes e festins. Assim pouco durou para que se familiarisasse o habito d'essa bebida por todas as classes abastadas da capital.

De precioso que era ainda então o grão, começou a ser procurado, apesar de ser mercadoria desconhecida no commercio local, encontrando-se só em Marselha, e ahi mesmo em pequena quantidade, tanto assim que Labat affirma que vendia-se uma libra por quarenta escudos! [1]

Partiu o embaixador turco, e algum tempo depois, quando o uso já era bastante commum, decidiram-se os negociantes de Marselha e Lyão, a mandarem vir

1. Escudo é igual a 5 francos e seis ou 8 soldos pouco mais ou menos.

de todos os pontos do Oriente navios carregados desse genero.

Até essa epocha o café não tinha ainda transposto a soleira do rico; seu preço exhorbitante, e a circumstancia de ser encarado como bebida de méra fantasia, não o tinha tornado em França de um uso geral e ao alcance da bolça do pobre.

Alem do pequeno ensaio feito no *Petit Chatelet*, para a venda publica, durante o reinado de Luiz XIII, como acima referimos, ensaio esse que durou pouco tempo, não existia antes dessa epocha um unico café publico do genero dos que hoje conhecemos.

Foi pouco mais ou menos no anno de 1672 que se installaram alguns cafés, para commodidade dos amadores, que o não podiam preparar em suas casas. Esses lócaes eram tão pobremente guarnecidos que, o publico que os frequentava, não era o mais proprio para enriquecel-os.

O primeiro delles appareceu em uma barraca perto do caes da *Escola*, e pertencia a um Armenio chamado Pascal, que antes já havia ensaiado este genero de industria, na feira de Saint-Germain. Não sendo seu negocio frequentado sinão por um pequeno grupo de estrangeiros, e alguns cavalleiros de Malta, Pascal não foi feliz na empresa, e desesperado, fechou-o e emigrou para Londres, onde o estado dessa industria já era muito prospero.

Tres annos depois, um outro Armenio, por nome Maliban, abrio um café na rua de *Bussy* perto da abbadia de Saint-Germain, de onde foi mudado para a rua *Féron* perto do *Saint-Sulpice*.

Maliban não foi porém mais feliz do que Pascal, e vendo o exiguo beneficio que d'ahi retirava, emigrou tambem para a Hollanda, deixando o estabelecimento a um seu caixeiro chamado Gregorio. Este, reconhecendo que a posição do sitio em que se achava era pouco favoravel, tratou logo de o mudar para a rua *Mazarine*, a dois passos do theatro da Comedia Fran-

ceza, então situado em frente á rua *Guénégaud*, cujo theatro foi egualmente mudado em 1689 dessa para a rua *des Fossés-Saint-Germain-des-Prés*. Para ahi acompanhou-o Gregorio, que não queria perder a numerosa e rica freguezia que frequentava esse theatro, tendo antes cedido o seu antigo estabelecimento a um Persa de nome Makara. Este, depois de o ter sustentado durante algum tempo, vendeu-o a um belga e voltou para a Persia.

Em frente ao theatro francez, n'aquella rua (hoje chamada *de l'Ancienne Comédie)* abriu-se um novo café, o qual não tardou a fazer grande concorrencia ao de Gregorio, e que até mesmo chegou depois a obter nomeada no seculo seguinte. Era esse o chamado *café Procopio*, de um siciliano ou florentino, que antes tivera um outro na rua de *Tournon*. Foi elle o primeiro que se lembrou de decorar esse genero de estabelecimentos com o luxo oriental, actualmente tão frequente nos bellos cafés europeus e americanos. Vendia-se ahi não só o café, mas toda a especie de bebidas geladas e sorvetes.

Algum tempo depois teve Procopio por imitador a um outro oriental, chamado Estevão, filho d'Alepo, o qual teve tambem por muito tempo um café ornado com o gosto e luxo dos que elle tinha visto em Constantinopla, e que se achava na rua *Saint-André-des Arts*, em frente á ponte *Saint Michel*. Foram estes os primeiros cafés publicos que appareceram em Paris.

Ao mesmo tempo que estes se installavam, andavam homens pelas ruas vendendo café aos copos. De Legrand d'Aussi, extrahimos o trecho seguinte, muito curioso, onde elle descreve o aspecto desta especie de cafés ambulantes. «O primeiro, diz Legrand, «que fez este commercio, foi um coxo baixo, ap«pelidado o *Candiota*... Este teve por successor a «um oriental por nome José, o qual depois de ter exer«cido por algum tempo este meio de vida, abriu suc«cessivamente diversos cafés em alguns logares da ci-

«dade dos quaes o ultimo achava-se perto da ponte «Notre Dame. Depois seguiram-se a elles outros... «Cingidos de um avental branco, traziam deante de «si um cesto de folha de Flandres, onde tinham todos «os utensilios necessarios á preparação do café. Na «mão direita levavam um esquentador com uma cafeteira; «na outra uma especie de moringue com agua para «encher a cafeteira quando assim fosse preciso. Elles «percorriam as ruas com este apparelho, apregoando «em voz alta o seu café. Da rua os chamavam para as «casas, onde por dous vintens, tomavam um copo «grande de café com assucar. Mas esta maneira de «vender não teve grande successo, porque naquella «epocha o uso da bebida não tinha ainda chegado ás «classes inferiores.»

Na epocha em que começou verdadeiramente a propagar-se em Paris, não se encontrava ainda a materia prima á venda em casa de todos os mercadores, vinha de Lyão ou Marselha, mas principalmente desta ultima cidade, que no sul era o mercado especial para o café de Moka que ahi aportava de Alexandria, Smyrna ou outro ponto do Oriente. Este commercio começava justamente a adquirir extensão cada vez mais consideravel, quando no principio do seculo XVIII, foi quasi que suspenso, pelos enormes direitos de transito, que pesavam sobre o café exportado da Arabia pelo mar Vermelho, passando pelo Egypto. Este genero custava então em França de 1$920 a 2$240 réis a libra. Tão elevado preço, deu lugar á formação de uma companhia de negociantes de São Malo, que organisando duas expedições, foram de 1708 a 1713 duas vezes a Moka dobrando o Cabo da Boa Esperança, e d'ahi trouxeram dous grandes carregamentos, cujo preço no mercado foi muito satisfatorio, tanto para a companhia como para os consummidores.

Semelhante concorrencia não podia entretanto ser bem encarada pelos negociantes marselhezes, e por conseguinte começaram estes a forjar intrigas, e a es-

forçar-se para que fosse prohibida legalmente em França a importação por aquella via; pretendiam que só elles tinham o direito e a faculdade de prover o reino, e que o café devia chegar ali por via do Mediterraneo e do Egypto, em virtude de ser Marselha porto franco, e outras rasões desta natureza. Levaram finalmente uma representação ao conselho do rei, mas a despeito de todas as suas considerações e dos mais energicos esforços empregados, ninguem os quiz attender.

Como temos visto, o uso do café foi introduzido em França por negociantes francezes; e é tambem a um delles que se deveu a publicação de um tratado sobre o café, a melhor obra que appareceu durante muitos annos na Europa sobre esta materia [1]. Neste trabalho o café é considerado debaixo do ponto de vista hygienico e therapeutico, como o indica o titulo que diz: «*Obra tambem util aos medicos e a todos aquelles que apreciam a sua saude*». Foi tão bem aceito, que logo no anno seguinte ao de sua publicação, o traduziram em latim e allemão [2].

Antes de penetrar no uso geral, succedeu ao café em França o mesmo que nos outros paizes de que temos fallado. Ahi teve elle tambem que affrontar a lucta de zelosos adversarios, com uma unica differença porém, e essa é que, não entrou em acção a religião; não houve por conseguinte aquelle fanatismo na opposição, e os amadores não foram victimas innocentes das violencias que soffreram os dos paizes musulmanos.

Os seus primeiros e principaes antagonistas foram os medicos, que sustentaram ser o café nocivo á saude, sendo essa opinião infelizmente apoiãda pela classe mais intelligente da sociedade. Entre outras pessoas, figurava em primeiro lugar M.me de Sévigné, dama de grande siso e muito espirito, a quem accusam de ter

---

1. Philippe Silvestre Dufour, *Traité du café*. Paris, 1684.
2. *Ouvrage également nécéssaire aux médécins, et à tous ceux qui aiment leur santé.*

um dia dito ou escripto que: «Racine havia de ser esquecido como o café. *Racine passera comme le café*». Este dito foi em seu tempo muito commentado, por ter partido de uma pessoa que gosava de tanta consideração e influencia, mas o tempo e os homens não quizeram confirmar a prophecia da illustre antagonista[1].

A luta dos medicos começou em Marselha. Elles indignaram-se ao ver que a bebida adquiria cada dia mais amadores, não se importando, os que a tomavam, com as ameaças e admoestações que se lhes fazia. Desses esforços resultou entretanto um certo successo, pois que muitos individuos deixaram-se persuadir, outros porém ficaram indifferentes, e assim dividiu-se a cidade de Marselha, como no seculo antecedente succedera na capital egypcia, em dous partidos oppostos, embora muito deseguaes em numero. Emquanto uns exaltavam as virtudes do café, sustentavam outros, que elle não podia deixar de gerar uma infinidade de molestias novas, e mormente em um clima quente e secco como o das margens do Mediterraneo. Entretanto, parece que a luta não tomou caracter serio como aconteceu no Oriente, antes ao contrario, os poetas composeram canções redicularisando-o, o que não agradou muito aos medicos daquella epocha, que como consta da historia, eram sempre personagens muito graves, e não consentiam que nenhuma de suas opiniões fosse alvo de mófa.

Não succedeu outro tanto com os medicos parisienses, que não se mostraram tão adversos como os seus collegas de Marselha. A opposição que fizeram não passou de algumas theses sustentadas nas escolas de medicina, e nas quaes era formalmente condemnado o innocente café. Estes escriptos não chegaram porém ao dominio publico, e deixaram por conseguinte de produzir a menor alteração na opinião dos amadores, que continuaram com toda a tranquillidade

[1] Bayle, *Nouvelles de la République des Lettres*.

de consciencia a saborear a infusão, não achando que ella produzisse realmente os males de que a accusavam. Ao mesmo tempo começaram alguns medicos a experimental-a na cura de certas affecções, o que hoje se tornou impossivel, felizmente por não ser mais o café considerado como um simples medicamento.

No decurso do seculo XVIII, o augmento de seu consummo foi sempre progredindo, a ponto de já começar a ser importado das colonias francezas, apesar de que não tivesse ainda adquirido as proporções actuaes, e a parte importante que hoje tem na alimentação publica. Em capitulo especial, que dedicamos á parte estatistica deste producto, trataremos com vagar deste ponto. Antes porém de terminar o nosso esboço historico com relação á França, retrocedamos por um momento aos cafés publicos, que tanto se multiplicaram e teem exercido uma influencia tão pronunciada nos usos e costumes dos povos.

Como já haviamos dito, os primeiros cafés que se estabeleceram em Paris no fim do seculo XVII, não eram frequentados por aquella parte da sociedade á qual em linguagem social se chama: *gente respeitavel;* a maioria delles constava de tascas obscuras, onde se fumava muito, onde os assistentes embriagavam-se com cerveja ou vinho, e o café que ahi se tomava não era nem bem preparado nem servido com asseio. Foi pouco a pouco que esses locaes se foram tornando mais decentes e agradaveis, e só depois que o italiano Procopio demonstrou, que decorando os seus salões com um certo luxo, era facil attrahir um publico escolhido, abriram-se em Paris em pouco tempo muitos desses estabelecimentos, e em tal quantidade, que já em 1715 existiam nada menos de trezentos [1]. Ha portanto mais de um e meio seculos, que os cafés se assemelhavam aos que actualmente existem por toda a parte, pelo

1. Jean de La Roque, *Voyage de l'Arabie Heureuse.* Paris, 1716.

menos considerados por este lado. Os chamados *cafés-restaurantes* ou *cantantes*, são invenção do seculo actual, pois que nada se encontra que lhes diga respeito nas chronicas de epocha anterior.

Entre aquelles cafés publicos, os que se distinguiam por sua riqueza de installação e excellencia das bebidas, eram o ponto favorito de reunião da sociedade escolhida e ociosa de Paris. Um café era considerado como um salão aberto a todos, onde se podia ir a toda a hora, sem ser necessario apresentação previa ou outra formalidade social semelhante; e ahi se tinha a certeza de saber sempre noticias e encontrar amigos, ou pessoas, cujo conhecimento fosse agradavel fazer e com quem se podesse discutir, conversar ou disputar. Montesquieu [1] ao tratar desse assumpto nessa epocha diz: «o café está muito em uso em Paris, existe um grande «numero de casas publicas que o vendem. Em alguns «desses locaes, sabe-se noticias, em outros joga-se o «xadrez. Ha porem um, onde se prepara de tal modo o «café, que elle dá espirito aos que o tomam, pelo me-«nos de todos que d'ahi sahem, não ha ninguem que «não acredite que tem quatro vezes mais espirito do que «antes de pa1a ahi ter entrado.»

Esta passagem de Montesquieu alludia provavelmente ao café *Procopio*, ou ao café *Gradot* no caes da Escola de Medecina, as duas casas que naquella epocha reuniam a flôr do mundo litterario francez.

Durante o seculo XVIII não era moda tomar café depois da refeição principal, com o fim de auxiliar a digestão, e muito menos ainda o café com leite, que só era consumido em quantidade insignificante. Os cafés de então, mereciam mais que os actuaes esse nome, pois que só se tomava nelles café preparado de grão puro, algum chá, e poucas bebidas espirituosas. Ornados muitas vezes com uma sumptuosidade excessiva como os actuaes cafés em Paris, Londres, Vienna, e

---

1. *Lettres persannes*, XXXVI.

outras cidades, na Italia, e Suissa, além de ser geralmente mal preparado, o que menos se toma ahi é café, depois do apparecimento de um substituto pouco digno delle, a chicorea.

Terminaremos aqui estes apontamentos historicos com relação á França, e vamos ensaiar outro tanto com respeito á Allemanha. A carencia porém de dados e documentos, na impossibilidade de poder colhel-os das bibliothecas e archivos, nos inhibe de offerecer ao leitor um esboço mais completo, qual o que em seguida vamos dar acerca das circumstancias que se deram com a sua introducção na Europa central. Já mesmo quando quizeramos fazel-o, é tão escassa a litteratura sobre este ponto, é tão confusas são as datas, e contradictorios os factos, que se torna quasi impossivel organisar uma successão de ideias connexas. É certo entretanto que o café penetrou pelo correr do seculo XVII nos paizes teutonicos. De todas as cidades allemãs foi Vienna a primeira que o teve.

Como na Inglaterra e na França, foi tambem da Turquia que para ali passou, levado não por negociantes, mas sim por influencia directa dos proprios Turcos, ou antes, por uma casualidade singular.

É sabido que em 1683 a capital da Austria teve que sustentar durante alguns mezes um sitio que lhe fizera um poderoso exercito ottomano, commandado pelo grão-vizir Kara-Mustapha. A cidade soffreu os assaltos com uma constancia heroica, e só foi libertada, pelas tropas que vieram em seu soccorro commandadas por alguns Principes do Imperio, e pelo Rei da Polonia. O campo intrincheirado dos sitiantes foi forçado pelos soldados do corajoso general polaco João Sobiesky, que bateu em retirada os sitiantes, após uma horrivel carnificina. Por essa occasião, encontrou-se nas tendas de campo do Estado-Maior turco, grandes provisões de café. Como recompensa especial pela bravura particular, com que se havia destinguido nessa memoravel batalha, um certo soldado chamado Kotschinsky, foi-lhe da-

dá uma grande parte daquella provisão. Este bravo militar em vez de voltar á sua patria, ficou em Vienna com essa dadiva, e para consummil-a com proveito, abriu ahi o primeiro café publico, para o que obteve um previlegio especial do Imperador Leopoldo I. O seu estabelecimento começou logo a ser frequentado por numerosa freguezia, que se mostrava anciosa em provar a nova bebida, que todos diziam ser deliciosa, alem do merito de ser preparada por mãos tão valorosas. Depois da morte deste homem, cuja memoria a população viennense conservou ainda por muito tempo, contava-se muitas vezes traços da vida de — *Bruder meines herzens* — ou *irmão do coração*, appelido que o povo lhe dera em vida, por ter elle o costume de dirigir esta phrase amigavel a todos os que vinham beber do seu café.

Tal foi a origem da propagação do café em Vienna seguindo depois o curso progressivo que tinha tido em outras partes. Si ahi tambem houve luta pró ou contra, é o que não podemos affirmar.

Apoz Vienna, foi Leipzig a segunda cidade allemã que em 1794 abriu o primeiro café. Em menos de vinte annos já havia um numero consideravel de estabelecimentos congeneres, naquella hoje tão florescente cidade commercial, dos quaes a mór parte eram montados com maximo luxo, e onde se serviam os ricos mercadôres durante as grandes feiras que actualmente ainda ahi se fazem. Esse primeiro café lypsiano foi fundado pelo chocolateiro da côrte Joseph Lehmann, e existe ainda hoje figurando como Restaurant que tem por titulo o: «*Cafeseiro Arabe*» na pequena rua chamada *Fleischer Strasse*; a sua taboleta em pedra esculpida, foi outr'ora ricamente dourada, presente que lhe fizera o eleitor da Saxonia Frederico Augusto, como lembrança, e em signal de reconhecimento, pelo prazer que teve quando ahi bebeu café pela primeira vez em sua vida.

Plantaram-se tambem como objecto curioso, pés

de cafeseiro nas estufas de Leipzig importados de Amsterdão, dos quaes um exemplar, deu em 1723 fructos muito bonitos.

Si como parece, na Austria o café escapou á luta ou opposição, não lhe succedeu o mesmo na Allemanha. Muito embora com um caracter moderado, não deixou comtudo a classe medica de patentear-lhe por todos os modos o seu desagrado.

Conta-se que entre outros, Frederico Hoffmann, um dos mais illustres d'entre os medicos desse tempo, fallecido em 1742, e a quem se devem as famosas e conhecidas *gottas* desse nome, pretendia que o uso excessivo da bebida exotica tinha produzido o desenvolvimento de uma nova enfermidade na Europa: a chamada *febre miliar*. A opposição não poude entretanto, ao que parece, sustentar-se por muito tempo, por falta de adeptos, mas em compensação, ainda mais resolutos que aquelles, teve o café por adversarios aos governos. Baseados estes em razões sumptuarias, procuraram destruir o gosto dessa bebida entre as classes menos favorecidas da fortuna, porque a consideravam um luxo inutil, de que só deveriam gosar os subditos medianamente ricos. Foi assim com effeito, que em 1780 os Estados provinciaes do Hanovre fôram unanimes em condemnar no seu territorio o uso do café, sendo essa decisão immediatamente ratificada pelo rei George.

Em Berlin, no reinado de Frederico II, o *Grande*, soffreu o café uma taxa de 32 reaes, que foi augmentada de um terço poucos annos depois, logo que se notou que seu consummo não diminuiria apezar desse não pequeno imposto. Estas medidas locaes não produziram comtudo o resultado que dellas se esperava, e recorreu-se a outros meios, que durante algum tempo foram efficazes. Estes consistiam em sua substancia no seguinte: A venda do café era monopolisada por alguns mercadores denominados «*depositarios reaes*»; não vendiam sinão o grão crú, e a elles deviam

compral-o os vendedores a retalho; os consummidores que por ventura ali quizessem comprar, eram obrigados a comprometter-se a tomar pelo menos 20 libras por anno, sendo alem disso necessario obter uma licença, que não custava pouco, e que os autorisasse a tomar café em seu proprio domicilio.

Por essa occasião foi dirigida aos amadores de café uma instrucção muito curiosa, e que é ao mesmo tempo uma peça semi-official, da qual traduzimos o trecho seguinte, que o leitor não achará certamente ocioso que lhe roproduzamos:

«...... Quanto aos que não poderem comprometter-se a tomar 20 libras, esses serão considerados «como pessoas pobres, que não deveriam beber café, «aos quaes convém que lhes seja encarecido, e que se «lhes difficulte o goso o mais que fôr possivel. É for«çoso que paguem quasi o dobro mais caro do que «d'antes, e que o não possam obter sinão em porções «de meias onças, já torrado e moido. Estas medidas «teem por fim prevenir o detestavel contrabando que «se tem praticado com esta mercadoria, para que «aquelles que se tiverem dado a esta profissão illicita, «possam voltar a seus antigos officios, e tornarem-se «cidadãos uteis ao Estado. Si alguem torrar deste café «de contrabando em sua casa, será logo o culpado, «trahido pelo cheiro penetrante que se desenvolve, e «punido com tres annos de prisão em uma fortaleza. «Para descobrir os delinquentes, haverá vigias encar«regados de passear dia e noite pelas ruas, e entrar «immediatamente no lugar onde sentirem cheiro de «café torrado, pedindo que lhes seja apresentada a «*permissão de torrar:* si por acaso não a apresenta«rem, deve-se entender que o grão será confiscado e «o infractor castigado... O homem do povo que quer «tomar hoje duas vezes ao dia o seu café, aprenderá «pouco a pouco a passar sem uma bebida tão cara, e «assim ficará muito dinheiro no paiz. Quanto ao rico, «que se imagina que o seu estomago não pode dige-

«rir sem o auxilio do café, esse acabará por ser o «unico encarregado de prover ao sustento dos invali«dos [1]» [2].

Assim offendidos em seus interesses materiaes, dirigiram os droguistas e merceeiros, uma petição ao Rei, no intuito de obter um pouco mais de liberdade no commercio do café. A esse requerimento respondeu-lhes a autoridade: — «Que da Prussia sahiam por «anno só para pagar o café importado, pelos menos «700:000 thalers [3] em quanto que as cervejarias, que «só manipulavam productos nacionaes, estavam mor«rendo á mingua; o que causava grande prejuiso á «nobreza, á burguezia, e aos camponezes...»

Passava-se isto em 1781, quando já dous annos antes havia sido endereçada pelos estados da Pomerania uma outra petição a Frederico II. A esta respondeu com não menor energia o grande monarcha... «É es«pantoso, dizia elle ahi, como tem augmentado o con«summo do café, e que sommas enormes faz sahir «do nosso paiz. A facilidade que ha em obter este co«mestivel, mesmo nas mais pequenas aldeas, fez com «que os homens do povo e os camponezes se habituas«sem tanto a elle, como os das cidades. Si se antepo«zerem embaraços a este commercio, serão forçados a « voltar á cerveja. S. M. o Rei foi criado com sopa de «cerveja, alimento muito mais são do que o café, e por «conseguinte os homens do campo poderão tambem ser «alimentados com sopa de cerveja...» Semelhantes documentos e sua linguagem, provam o modo energico pelo qual sempre se decidiram na Allemanha as cousas publicas.

Os allemães gostaram sempre muito de café com leite. Desde o começo do seculo XVIII que o usavam, e nessa epocha, como ainda hoje, as senhoras costu-

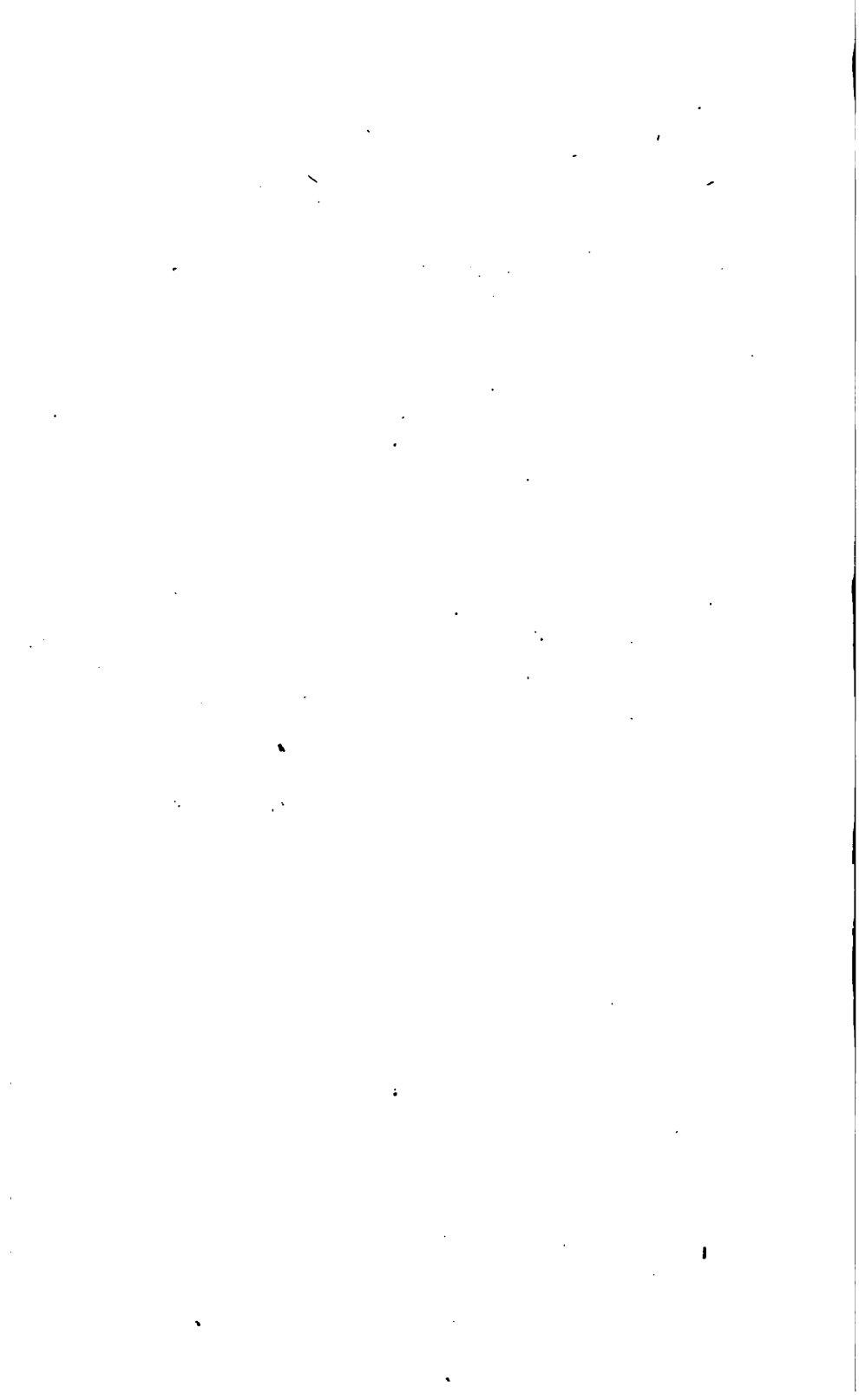
---

1. A quem era destinado o producto do imposto.
2. C. Ritter. *Der Kaffeebaum, Erdkunde von Arabien*, 2te ausgabe. Berlim, 1847. II Bd.
3. Thaler 1$300 pouco mais ou menos.

mavam reunir em sua casa suas melhores amigas para tomarem café com leite e biscoutos, e conversarem em toda a intimidade.

Pode-se dizer que actualmente o café com leite é o almoço quotidiano da maior parte da população, tanto rural como urbana; sómente esse café compõe-se ordinariamente de mais chicorea do que de grão puro, como succede na Saxonia e em certos antigos ducados da Allemanha Central, onde associado ás batatas ou ao pão, elle fórma o principal elemento da alimentação dos operarios industriaes e agricolas.

Quanto ao café simples, sem a addicção do leite, esse é tomado na Allemanha, como em outras partes da Europa, como complemento de um bom jantar, ou então como correctivo de um mau.

Aqui fazemos ponto final, com o historico do fructo. Si na exposição que acabamos de fazer fomos um tanto prolixo e enfadonho, com citações e transcripções, foi isso unicamente devido ao desejo que nutrimos de sermos o mais completo possivel, alem de assim o exigir a natureza do opusculo e do assumpto. Procuraremos ser mais conciso nos capitulos que se seguem sobre a cultura do cafeseiro nos diversos paizes que o cultivam em maior escala.

PARTE II

CAPITULO IV

CULTURA GERAL DO CAFESEIRO

§ I. PRINCIPIOS GERAES

Antes de entrarmos na exposição dos methodos de cultivo geralmente seguidos, sem especialisarmos nenhum paiz ou região, passemos em rapida revista as condições mais essenciaes e geraes, por meio das quaes o café póde ser cultivado racionalmente, e dar ao plantador os resultados satisfactorios e proficuos a que elle viza em seu cultivo.

Entre outros, são os seguintes os factores indispensaveis para a prosperidade do cafeseiro:

1.° Situação topographica.
2.° Temperatura atmospherica.
3.° Sólo adequado.
4.° Humidade.

Si em toda e qualquer cultura, estas circumstancias são necessarias, na do café, é essencial o concurso dellas em certas e determinadas condições.

A respeito da situação topographica, parece ser condição capital, uma não pequena elevação acima do nivel do mar. Essa varía porém nas differentes regiões onde o café é cultivado, entre 200 e mais de 3.000 metros acima do nivel do mar.

As melhores qualidades de café que produz Ceylão, são as colhidas dos cafesaes situados à 2.000 e 3.500

pés acima do nivel do mar. Alem disso tambem é necessario um certo affastamento do littoral, pois é certo que os arbustos que por acaso se acham nas proximidades deste, nunca chegaram a ter o mesmo aspecto florescente, que os mais desviados. Nota-se bem este facto em Ceylão e outras regiões similhantes. Quanto á configuração do terreno ainda não se chegou a fixar uma regra geral que a pratica tenha indicado como absolutamente indispensavel. A rasão está em que, o cafeseiro prospera tanto em collinas como nas chapadas e valles, mas de preferencia nas encostas dos montes, que se acham expostos ao oriente e abrigados de ventos maritimos.

Em Java, mas sobretudo em Ceylão, o plantio é quasi exclusivamente feito nos valles situados entre montanhas. Nas Antilhas, os melhores cafesaes acham-se em sólos de origem volcanica, emquanto que na America Central e nas Goyannas, se preferem os terrenos baixos das planicies e varzeas. As varzeas do Brasil não se prestam a isso, visto reinar nellas uma temperatura desegual, e em geral fria, o que altera a qualidade do producto. Ha no Brasil em grande abundancia, como não o possue estado algum do mundo, o sólo mais apropriado a esta cultura, que é o coberto pela matta virgem, e que se encontra em todas as suas provincias, nas mais variadas situações topographicas, como os elevados, nos declives das collinas, nas encostas das serras, e das montanhas. Nas planicies baixas e aridas, o cafeseiro floresce e chega a fructificar, mas não prospera.

Quanto ao segundo ponto, á temperatura, a que parece ser mais favoravel é a de 18°. Réaumur no termo medio, si bem que elle cresça em climas, cuja temperatura varía entre 12° R. no minimo, e 25° 30° R. no seu maximo. O calor excessivo e continuo lhe é prejudicial, rasão pela qual em algumas regiões, cujo sol é muito ardente no verão, como acontece na Arabia, planta-se por entre os cafesaes certas arvores elevadas

e frondosas, que temperam o ardor dos raios solares.

Seja essa ou não a causa, é entretanto notavel, que em algumas outras regiões na America, nas Antilhas entretanto menos que no Brasil, cuja temperatura tem toda a analogia com a oriental, se prefira o plantio aberto ou descampado, ao abrigado.

Existem porém certas variedades de cafeseiros, que crescem perfeitamente em climas de temperatura media mais baixa, do que aquella que geralmente se admitte como minima; assim por exemplo, ha em Jamaica plantações que se acham situadas nos flancos do Pico do Monte-Azul em uma altitude superior a 2.000 metros, e que dão um producto de qualidade muito fina. Attribue-se a essa situação o ser o bago maior, mais pesado e mais aromatico, mas ao mesmo tempo menos abundante, do que o do cafeseiro de terra quente e secca.

Suppomos entretanto, que isto só é applicavel a certas e determinadas variedades, que adquiriram um caracter especial, pelo facto de terem sido de ha muito cultivadas debaixo de condições muito particulares, e differentes daquellas a que a planta está ordinariamente sujeita. A estas variedades pertencem entre outras; os cafeseiros da Ilha de Ceylão, os dos Nilgherries na India ingleza, bem como a maior parte dos de Yemen na Arabia, que situados em pequenos valles bastante elevados, supportam muitas vezes noutes frigidissimas, sem que por isso o café de Moka tenha perdido até hoje a sua reputação de *melhor do mundo*. No mais essa circumstancia não tem nada de extraordinario, pois isso mesmo se tem verificado em especies vegetaes, acclimadas e oriundas de climas diametralmente oppostos. O que porém se pode d'ahi deduzir com verdade, é que o clima exerce sobre esta planta, como em geral sobre todo o reino vegetal, uma influencia poderosa. Nas collinas do Yemen, varía a temperatura média do inverno entre 11° e 18° Celsius, e a do verão

entre 28° e 37° C., temperaturas estas que se aproximam bastante ás das margens do Parahyba na provincia do Rio de Janeiro.

Com referencia á naturesa do solo, diremos resumidamente o que a pratica tem ensinado, porquanto todas as conclusões *theoreticas* que se teem querido formular a esse respeito, teem dado resultados negativos e em algumas regiões. O que mais sepóde admittir geralmente, é que o cafeseiro não dá bem em terras esgotadas ou cançadas, soltas, exclusivamente argillosas ou areentas, por serem muito compactas e em regra geral frias, e muito menos em terrenos pantanosos ou lodaçaes.

Não sómente a situação topographica propriamente dita, tem influencia directa no plantio deste arbusto, mas da sua exposição á influencia dos ventos resulta um effeito indirecto. Todo o terreno muito exposto a um vento violento e constante deve ser abandonado, mormente onde passam os ventos do sul, suéste e sudoeste, que são importunos a todas as plantas, prejudicando-as no seu florescimento que será desbastado. As direcções mais convenientes são: as de nascente e poente, por serem as menos sujeitas aos ventos impetuosos durante todo o anno. Todavia porém, quando se não poder dispor de um terreno para cafesal que se ache nestas condições, mas que seja em todas as mais favoravel, pode-se nelle estabelecer o cafesal, defendendo-o do vento, pelo lado em que este for constante, por meio de uma fita de matto natural ou artificial de qualquer naturesa, comtanto que preencha esse fim.

Si bem que produza em terrenos mui diversos quanto á sua composição mineral, todavia os que parecem mais favoraveis ao seu completo desenvolvimento e boa fructificação, são os consistentes argillo-pedregosos, e ricos de camada humifera, emquanto forem profundos, e possuam um certo grau de humidade.

Outro tanto, pode-se dizer tambem com relação ao quarto agente: a humidade. Voltaremos novamente a

estes pontos no capitulo quinto que versará sobre as culturas especiaes.

Enunciadas summariamente as quatro condições mais essenciaes para o bom plantio, faremos em seguida uma curta exposição dos successivos trabalhos usados em quasi todos os paizes, tanto no estabelecimento de um cafesal, como na cultura e conservação de um antigo. Para maior clareza, dividiremos em paragraphos os diversos periodos correspondentes a cada trabalho, e começaremos primeiramente pela

§ II. SEMENTEIRA

Posto que o cafeseiro não seja planta annual, é entretanto por meio da sementeira que se obtem a sua multiplicação.

Ha dous methodos distinctos para formar cafesaes novos: ou semeando, e deixando ficar no mesmo lugar as plantas que dessa semente se desenvolverem, ou então transplantando para o lugar competente a muda. Seja-nos permittido classificar estes dous methodos com os nomes de *directo* para o primeiro, e de *indirecto* para o segundo.

O methodo primitivamente usado em muitos paizes, e ainda não ha muito tempo no Brasil, de transplantar as pequenas mudas que nasciam em redor dos cafeseiros, e provenientes das sementes que cahem delles quando muito maduras, foi completamente abandonado, desde que a pratica se encarregou de demonstrar, que essas mudas eram quasi sempre de natureza rachytica, e os cafesaes que d'ahi resultavam, alem de fornecerem producto pouco valioso como mercadoria, mostravam dentro em breve uma vitalidade muito inferior á que se observa nos obtidos de sementes escolhidas directamente, ou transplantados de viveiros.

Si por um lado os cafeseiros não transplantados são em geral mais vigorosos, porque conservando a sua raiz-mestra, resistem melhor ás grandes tempestades,

tambem por outro, apparecem certas difficuldades, que nem sempre são faceis ao plantador supperar, e que consistem na escolha de terreno apropriado, e de zona onde as chuvas sejam mais ou menos abundantes e frequentes.

Para que o methodo *directo* tenha probabilidades de bom exito, é necessario observar nesse trabalho alguns quesitos indispensaveis, e esses cifram-se no seguinte:

1.º Enterram-se estacas de madeira de 30-50 centimetros de altura, enfileiradas em linha recta, em distancias de 9-15 palmos cada uma, e junto a cada qual destas, faz-se uma coveta, pelo modo que indicaremos quando tratarmos da transplantação.

2.º Em cada uma dessas covas, deita-se de 3-5 grãos sãos, frescos, despolpados de pouco tempo, e escolhidos de arvores não mui antigas, mas muito vigorosas. Para manipular com mais facilidade os grãos despolpados, póde-se cobril-os com um pouco de cinza nova ou velha, antes de os semeiar. Não é necessario calcar os grãos na terra, como fazem alguns, basta lançal-os na coveta, e cobrir esta com terra leve, o que feito, conserva-se a estaca no mesmo logar, para que fique indicando o ponto em que foi semeiado, caso a semente abortasse.

3.º É necessario a maior assiduidade em limpar o matto pequeno e hervas que costumam crescer em lugares em que a terra tenha sido revolta, bem como revolver de tempos a tempos a superficie do terreno.

4.º A estação mais conveniente para a sementeira é a dos equinocios, a dos dous mezes seguintes; para os paizes situados no hemispherio norte, as sementeiras começam em setembro de ordinario, e para os do hemispherio sul em março.

Apenas as mudas tiverem attingido a altura de 30-40 centimetros, o que segundo a região clima e terreno, bem como outras circumstancias, pôde variar muito em tempo, estarão ellas em estado de serem

transplantadas, ou então como no caso presente, procede-se á limpa. Esta operação, tem por fim fazer uma selecção nas mudas, e deixar para planta aquella que maior vigor apresentar.

Arrancam-se pois todas as mudas mais fracas, e deixa-se ficar em cada coveta sómente a mais robusta e mais alta entre todas.

Si fossem abandonadas e deixadas a crescer por mais tempo, a vegetação de todas teria necessariamente que soffrer, porque achando-se muito conchegadas, a seiva que cada uma deve receber do terreno, sería em breve insufficiente para alimental-as. Na epocha de crescimento apontada, isto é, oito mezes a um anno depois de plantadas, as mudas terão adquirido a força necessaria para poder resistir ás seccas e outras intemperies que matam geralmente as plantas novas.

As mudas arrancadas, poderão servir para substituir as falhas que houverem de sementes nas outras covas.

È costume em quasi todas as culturas das ilhas de Haity e Martinica, e algumas outras regiões, aproveitar o terreno de cafesaes, em quanto as mudas crescem, e ainda não fructificam, plantando milho ou feijão por entre as fileiras; em outros paizes planta-se mesmo arvores fructiferas, em uns só durante os dois primeiros annos se aproveita o terreno; e em alguns, como no Brasil, não se planta geralmente nada.

È extraordinario o calor que os cafeseiros supportam na Arabia, onde o seu fructo é o melhor até hoje conhecido e o mais afamado. O mesmo se póde dizer dos cafés da Martinica, que são melhores, á proporção que os lugares de producção são mais quentes e seccos.

A essa circumstancia se attribue a qualidade inferior do café de Haity, cuja atmosphera é sempre mais fria que a da Martinica; ha quasi cinco gráos de differença de latitude entre essas duas ilhas, e o sólo

é mais baixo na primeira que na segunda. Isto induz a crer que é preciso certo calor, para dar ao grão o grau de *cocção* que elle requer, para o desenvolvimento do oleo empyreumatico ou essencia que contém, e sem o qual a infusão do café não teria o menor aroma.

Si pois os cafesaes pequenos fossem plantados á sombra de arvores muito frondosas, que os privassem totalmente da luz directa do sol, é provavel que isso concorresse para diminuir a qualidade deste fructo, que segundo demonstra a pratica, exige a maior insolação possivel.

Para aproveitamento de terreno e abrigo de cafesaes em crescimento, proporiamos a plantação do ingaseiro ou mesmo de fumo, sendo porém necessario que fosse feita no centro de cada fileira, e alternadamente entre cada duas fileiras de mudas. Estes arbustos não são muito umbrosos, e além de certo abrigo que dariam ás mudas, a sua cultura em nada prejudicaria a do café, accrescendo ainda a vantagem de tirar um proveito da terra, antes que os cafesaes produzissem. Tambem o estrume que desta plantação resultasse não seria cousa inutil, e assim se evitaria em grande parte a diminuição da humidade do sólo. Caso estes arbustos se desenvolvessem a ponto de cobrirem demasiado, ou mesmo suffocarem, o que quasi não se póde receiar, era facil remediar o mal, cortando-lhes as ramagens lateraes mais extendidas, o que principalmente no ingaseiro, não prejudicaria em nada o seu bom e completo desenvolvimento. Ainda o producto desse córte seria um estrume vantajoso para o cafesal, e obtido no logar, sem que por isso o terreno fique exhaurido.

Pretendem alguns que os cafesaes directos produzem um fructo inferior ao dos indirectos. A esse respeito nada podemos adiantar, por falta de pratica, sómente faremos uma observação que aqui vem a proposito; e é que: os cafesaes directos teem menos raizes lateraes, por terem uma mestra; esta enterrando-se pelo sólo em sentido perpendicular, vae encontrar uma

camada de terra virgem onde difficilmente chega o calor do sol; os directos ao contrario, não tendo nenhuma ou quasi nenhuma raiz-mestra, teem muitas lateraes que pouco se afundam pela terra, e estão por conseguinte expostas a toda a influencia atmospherica. Quer-nos pois parecer que os partidarios dos cafesaes indirectos inão teem muito fundo de razão para a sua theoria. Passemos ao segundo modo da formação de cafesaes.

§ III. TRANSPLANTAÇÃO

É por meio de transplantação que se obteem os cafesaes que chamamos indirectos.

As mudas pàra estes são geralmente tiradas de viveiros plantados para tal fim. Para o estabelecimento de um viveiro, escolhe-se um terreno regular, bem fôfo, ou antes afofado, e um pouco abrigado das chuvas, porque a humidade demasiada impediria o bom andamento da germinação da semente. Este terreno póde ser dividido em canteiros, ou plantado á larga; uma inclinação do sólo na rasão de 5 % é absolutamente necessaria para o escoamento das aguas pluviaes.

A estação das chuvas costuma ser a mais propria para a transplantação. Tendo-se um bom viveiro, com grande abundancia de mudas fórtes bem desenvolvidas, e onde se possa escolher á vontade, seria talvez possivel tentar esta operação em qualquer estação, sem correr risco de perder muitas mudas.

Ha dous methodos de transplantar as mudas:

1.° Transpondo-as com a terra adherente á raiz, e

2.° Arrancando-as com as raizes nuas.

O primeiro, apesar de ser o mais laborioso e moroso, é o mais seguro e productivo; é mais seguro dizemos, porque á excepção de um numero mui diminuto, poucas plantas soffrem ou perecem, e é o mais productivo por duas razões: primeira porque são necessarias menos mudas, pois que não estão tão sujeitas

a se perderem; e em segundo lugar porque ellas não soffrem com a transplantação, e por conseguinte o seu desenvolvimento vegetativo não é em nada, ou quasi nada interrompido ou retardado. Por ser mais moroso e laborioso, é que este methodo não costuma ser geralmente empregado pelos plantadores, entretanto que não exige tantos cuidados e precauções como á primeira vista parecerá. Em algumas colonias da America e d'Africa, como nas Antilhas, por exemplo, em Porto-Rico, Guadelupa, Ilhas da Reunião e da França, emprega-se este systema com muita facilidade e simplicidade. A muda é levantada da sementeira com o auxilio de um instrumento apropriado a esse fim, uma especie de sacho ou enxada comprida e estreita, a que chamaremos *desplantador* ou *deslocador*, e que de um só golpe traz comsigo a muda e toda a terra que se acha em redór das raizes.

Quando a raiz mestra fôr mais comprida que o fundo da cóva para onde deve ser transplantada a muda, córta-se-lhe a ponta para não dobral-a no buraco, o que é mais facil do que aprofundar a coveta.

Enterradas e bem aprumadas as mudas, cobre-se a coveta com a melhor terra e mais humida que estiver proximo. Desta maneira se pode trabalhar em qualquer estação, e não perder um tempo, que muitas vezes é necessario para ser utilisado em outros trabalhos da fazenda. Em geral as mudas pegam perfeitamente, comtanto que não se quebrem muito as raizes e o torrão adherente a ella. Si a terra dos viveiros estiver muito secca na epocha em que se quizer operar, é necessario humedecel-a um pouco, um dia antes da transplantação, regando-a, si assim fôr possivel, ou então esperar por um dia de chuva, e trabalhar no seguinte. Com a terra secca é quasi impossivel fazer este trabalho com bom exito e facilidade.

Para o cultivador impaciente, e para aquelle que, pelo estado da estação, receia perder as suas mudas, offerece este methodo todas as vantagens praticas;

para os outros porém será sempre mais prudente, antes de lançar mão d'elle, esperar a estação propria.

O segundo processo de transplantação, que é o mais usual, consiste em arrancar simplesmente as mudas sem maior precaução, isto é, sem conservar o torrão de terra que envolve as raizes. É o processo seguido em qualquer transplantação. N'este methodo porém é indispensavel esperar pela estação adequada, que tem n'ello a maior influencia. Para trabalhar com toda a segurança, seria necessario tomarmos certas pequenas precauções, que a muitos parecerão talvez inuteis, mas que pela pratica se tem evidenciado a sua importancia relativa. Entretanto, antes de entrarmos em detalhes sobre este ponto, convém que façamos algumas ligeiras considerações ácerca da escolha do terreno proprio para o cafesal, a disposição que se lhe deve dar, a distancia a guardar entre as plantas, e outros preceitos analogos.

Ao cafeseiro convem raramente, e só debaixo de circumstancias extraordinarias muito especiaes, as terras cançadas, as fortes, margózas, inconsistentes, argilosas e seccas. Elle quer antes sólos um pouco ligeiros e pedregulhosos, que concentrem um gráu de calôr conveniente.

Si ás vezes os cafesaes apresentam um aspecto prospero e mesmo muito robusto, mais nos lugares chuvosos do que nos seccos, é necessario não deduzir d'ahi que o seu producto seja superior em qualidade e quantidade, no primeiro caso mais do que no segundo. Contra factos não ha argumentação possivel.

Ha muitas qualidades de terrenos que podem servir ao plantio do cafeseiro, comtanto que em todos não falte uma qualidade que se reputa essencial: que é a existencia da humidade sufficiente a pequena distancia da superficie, ou por outra, que as chuvas possam penetrar nelles com certa facilidade. A composição chimica do terreno de Djebel-Melhiva no Yemen, que produz o celebre café conhecido por Moka, nada

apresenta de extraordinario, como veremos no capitulo competente, quando tratarmos deste ponto a que ligamos a maior importancia, não só para a cultura cafeina, mas tambem para a agricultura em geral.

Exceptuando o Brasil, é dificil hoje em outras partes, estabelecer-se um cafesal em terras chamadas de matto-virgem.

Em geral as terras mais proprias são as vermelhas, misturadas de pedregulho grande e pequeno.

Em regiões seccas, os cafesaes não produzem tão bem nas terras vermelhas, soltas e profundas; este solo sêca com facilidade, emquanto que nas chuvosas, dão perfeitamente nessas mesmas terras. Os terrenos escuros, que cobrem barro a 8 ou 10 centimetros de profundidade, não conveem de modo algum ao cafeseiro; os escuros de 50 a 60 centimetros, podem ainda convir em regiões muito quentes; mas elles prosperarão sem duvida alguma mais em terrêno arenoso, com sub-solo humifero e pedregoso, comtanto que lhe não falte a dose conveniente de terra propria á vegetação commum. Um terreno que tenha similhante naturesa, pode-se dizer que é pouco mais ou menos composto de: 2 partes de argilla amarellada e 1 de terra humifera.

«Nas terras claras ou brancas, diz o dr. Nicolau «Moreira[1] a cultura é penosa, pelas repetidas carpas, «entretanto que as capoeiras isemptas de samambaia «provam bem.»

Todas as terras escuras não podem convir ao cafeseiro sinão nos taboleiros, barrancos, ou baixios; as encostas, mesmo as mais inclinadas, são proveitosas nos paizes chuvosos ou frios. É esta a principal rasão pela qual é muito difficil fixar uma regra geral que possa servir de norma para a distancia que deve me-

---

1. *Considerações sobre a historia e cultura do cafeseiro*, Rio de Janeiro 1873.

deixar entre as mudas, a qual deve variar segundo a naturesa do sólo e a sua exposição.

O terreno inclinado offerece uma vantagem que será em muitos casos apreciavel. Nelle, os cafeseiros podem ser alinhados em fórma de avenida, queremos dizer, que, as filas podem estar assim affastadas umas das outras, e os cafeseiros perto um do outro, e as fileiras em distancias convenientes, de modo que não se prejudiquem mutuamente.

Plantando-se em terras muito seccas e quentes, e dispondo os càfeseiros na mesma linha, distanciados uns dos outros de 1 metro ou 1 metro e 30 centimetros, affastando as fileiras de 2 e 3 metros umas das outras, sería talvez mais facil cultival-os e fazer a colheita, pois que assim se poderia percorrer as avenidas sem tocar nas ramagens baixas, que muitas vezes tangem a terra. Tambem em região chuvosa se deverá proceder do mesmo modo, distanciando as linhas de 3 a 3 metros e 30 centimetros, e as plantas de 1 a 2 metros entre si. Desta fórma se formarão fileiras, que teem a vantagem de proteger os cafesiros dos ventos e das tempestades fortes, porque as ramagens entrelaçando-se umas nas outras, sosteem-se reciprocamente.

A vantagem deste methodo de plantio é incontestavel, si se calcular que, o mesmo espaço plantado assim, é capaz de encerrar um numero de pés muito maior, do que o que pódem conter os cafesaes com as distancias ordinarias, onde além disso a cultura e a colheita são mais trabalhosas.

Quando no Brasil se pretende estabelecer um cafesal, os lavradores praticos servem-se de um indicio natural para ajuizarem da propriedade do terreno: a vegetação que cobre o mesmo terreno. Este raciocinio é sem duvida alguma rotineiro, e entretanto elle é tambem observado em todas as outras regiões, onde a pratica é a unica bussola do agricultor. A existencia de certas arvores, como sejam: a peroba, o pau d'alho, o cedro e outras, indica no Brasil uma terra boa. Quan-

do não existe vegetação apreciavel, preferem-se tambem no Brasil, as encostas de collinas e montanhas, que apresentam um sólo argillo-pedregoso, de côr flavo-rubra.

Assim pois, e pelo pouco que acabamos de expôr, vê-se que o café póde produzir em terrenos de composição chimica mui variavel, sendo apenas condição imprescindivel uma certa humidade, que a raiz vae buscar á profundidade de dous pés, o que merece a maior attenção, pois vemos em annos chuvosos, colheitas muito abundantes em toda a especie de terrenos, emquanto que em outros, de secca mais ou menos prolongada, os cafeseiros plantados em terrenos de massapé ou de areia, produzem um fructo amarellado e semi-murcho, e ao contrario os que se acham nas margens ou proximidades de rios, ou em montes argillosos, onde a evaporação mantém um certo grau de humidade constante, conservarem todo o seu vigor.

No que respeita a configuração do terreno nada se póde determinar de positivo.

A preferencia que mostra a naturesa deste vegetal para os terrenos inclinados dos montes e collinas ferteis, e ao mesmo tempo a pouca utilidade que em geral teem esse genero de sólos para outras culturas, fez talvez com que convergissem, como de facto, achamos ahi concentradas as maiores plantações de café. Não obstante, veem-se egualmente bellos cafesaes em planicies, como na Goyanna Hollandeza, onde dão duas colheitas annuaes, e se acham situados em terrenos de naturesa pantanosa á borda dos rios. que os naturaes do paiz sabem drainar e amanhar com grande apuro. Ahi, para formar um cafesal em uma baixada, começam por examinar a inclinação do terreno, si elle fica proximo de algum rio, e depois dividem-o em quadrados, que fecham por alas de arvores fructiferas e outras, como bananeiras e algodoeiros, depois do que fazem uma especie de sargetas, na distancia de 30 centimetros de cada ala, para que a agua das chuvas ahi

fique estagnada, e se reparta por todos os outros córtes da terra, entretendo dessa fórma um grau de humidade mais ou menos regular.

Rematemos aqui estas simples considerações, e volvamos á transplantação.

A transplantação exige em todas as regiões as mesmas cautelas, mas é nas seccas que ellas se tornam mais necessarias que nas outras.

Escolhido e amanhado o terreno, começa-se por fazer com alguma antecedencia as cóvas para as mudas, cuja terra de fundo será tanto mais proficua á muda, quanto mais tempo ellas estiverem expostas á influencia do sol e do ar.

Como é essencial aproveitar os dias chuvosos, por serem os mais proprios para este trabalho, é necessario tambem ter todas as covêtas promptas de antemão; assim se fará com maior rapidez a transplantação, o que não acontece quando, como muitos fazem, abrindo as cóvas á medida que se vae transplantando.

È dos viveiros que se tiram as mudas para a transplantação.

Para aquelles, se escolhe sempre, como já dissemos, um terreno bem fôfo, um pouco inclinado e menos exposto ás chuvas. Nos mezes de agosto, setembro e outubro, é que em geral se preparam os viveiros. As sementes são ahi plantadas em distancias de 10 a 15 centimetros, e ao cabo de 10 mezes a um anno, as mudas devem ter attingido ao desenvolvimento necessario, e então póde dar-se começo a sua transplantação.

Em bairros chuvósos, é prudente esperar que a terra esteja apenas ainda humida, e não fazer o trabalho durante a enxurrada; quando aquella está lodóza, o que empastaria o barbalho, e se opporia ao seu desenvolvimento, porque apenas esse lôdo seccar, endurece, e nesse estado arriça as raizes e deixa penetrar com difficuldade a agua da chuva.

As covetas dá-se geralmente de 30-50 centimetros

de diametro e 50-55 de fundo; uma cóva mais funda seria inutil, eis a razão: a raiz mestra de um arbusto ou arvore qualquer em geral, uma vez cortada, não se allonga mais; quasi todas as mudas que se tiram do viveiro deixam na terra a ponta da raiz-mestra, e como esta é bastante comprida e tenra, é quasi impossivel extrahil-a toda inteira. Só o esforço que se fez para arrancar a muda, já é sufficiente para quebrar a extremidade tenra da raiz-mestra, que desde logo cessa de alongar-se, mesmo quando fosse possivel conserval-a nesse estado.

Alguns praticos são contrarios ao córte parcial ou diminuição da raiz-mestra; nós porém não só opinamos por elle, mas até insistiremos para que seja sempre feito, para o que nos baseamos nas seguintes rasões, que julgamos não serem inteiramente futeis: 1.° A maior parte dos terrenos escolhidos para cafesaes, teem pedras ou tufos a uma profundidade mediocre; a raiz-mestra vae encontral-os, é impellida para um lado e para outro, e nessa luta o arbusto deve necessariamente padecer; 2.° Acontece quasi sempre neste caso, que a raiz-mestra se prolongue em fórma de parafuzo, e então está muito sujeita a ser atacada pelo verme, ou a apodrecer, e por tanto perde-se a planta; 3.° O córte parcial da raiz-mestra apressa e multiplica a producção de raizes lateraes que são mais favoraveis á vegetação, e que arrastam as raizes cabelludas ou barbalho para baixo da superficie da terra; crescendo ella todo o anno, vão incessantemente buscar em uma terra nóva, nóva seiva ou subsistencia, emquanto que a raiz-mestra afundando-se em sentido vertical, fica sempre na mesma terra. Além disto, as raizes que se extendem pela superficie, estão expostas á influencia do sol e do ar, e lucram sempre mais com algum amanho que por ventura se faça no terreno. Parece por conseguinte que, deve ser mais vantajôso diminuir, do que deixar a raiz-mestra inteira ás mudas nóvas, e pela mesma rasão será inutil dar maior profundidade ás

cóvas; mas tambem por esse mesmo motivo que acabamos de indicar, não é indifferente dar-lhes maior diametro, para que as raizes lateraes e o barbalho, possam extender-se á vontade em uma terra revolta e por ventura extrumada.

Julgam egualmente certos praticos que, seria util fazer as cóvas muito largas e bastantes fundas, e plantar no fundo as mudas enchendo aquellas de boa terra, á proporção que os cafeseiros vão crescendo. Semelhante methodo, além de muito demorado, deve ser muito dispendioso, e proprio a retardar o progresso vegetativo. A razão é simples: apenas as raizes lateraes tiverem adquirido certo desenvolvimento, irão encontrar no fundo d'essas cóvas terra impura fria, de difficil penetração, e por conseguinte o fructo resultante d'estes arbustos não poderá ser da melhor qualidade. Demais, é cousa sabida, que alguns vegetaes, principalmente certas especies de arvores, querem suas raizes perto da superficie da terra, outros, que essas estejam mesmo parcialmente a descoberto. Este methodo poderá ser talvez applicado a algumas outras especies de arbustos, mas parece que não ao cafeseiro, originario d'Arabia, paiz quente, e onde as raizes, para poderem prosperar, se acham bem expostas á influencia solar.

Não aventuraremos quaesquer argumentos pró ou contra este methodo, apontamol-o apenas de passagem, porque d'ahi poderia provir talvez beneficio em bem da verdade, si algum curioso quizesse fazer a experiencia, e ao que antes ponderamos, accrescentaremos mais estas outras considerações: Os cafeseiros teem, como dissemos, uma quantidade de raizes cabélludas que se espalham muito longe pela superficie da terra. Ora, poderia muito bem acontecer, que o arbusto fosse forçado a lançar raizes lateraes na superficie, independentemente das que ella já teria no fundo das cóvas a mais de um metro de profundidade, e até que crescessem a um certo ponto estas raizes nóvas, que tor-

nariam nullas ou quasi inuteis as de baixo, a vegetação do arbusto teria certamente que perder muito; seria lenta e pouco fecunda. D'aqui póde-se pois concluir, que a despeza com covetas fundas é superflua para os cafeseiros, mas *tambem que o córte da raiz-mestra é tanto mais vantajôso.*

É por isso que propomos o córte parcial com uma faca, quer tenha a raiz-mestra sido quebrada ao arrancar a muda, ou saido inteiriça; não olvidando porém que deverá ser feito no momento mesmo de enterrar a muda, e não logo depois de arrancal-a do viveiro, para que o talho fique o menos tempo possivel expôsto ao ar.

Nos bairros humidos as cóvas devem ser mais largas que nos seccos, porque os arbustos tornam-se ahi mais fórtes. A isso nos objectariam talvez que, quanto maior forem as cóvas, tanto mais extagnará nellas a agua pluvial, ao que responderiamos tambem que, nos tropicos, a terra suga a agua com muito mais facilidade, e portanto o seu repouso nesse lugar seria mais que passageiro. Uma terra amanhada e bem afofada, é mais susceptivel de seccar e ser penetrada pelas aguas, pelos raios solares e pelo ar, do que a terra ordinaria e virgem.

A humidade demasiada é nociva ao cafeseiro. Nos bairros a que acabamos de nos referir, é portanto conveniente encher bem a cóva, logo depois de se haver transplantando, de modo que o terreno não offereça cavidade em que a agua se possa depositar durante as grandes enxurradas.

Tambem se deverá considerar como regra geral, que as cóvas nas terras amanhadas de fresco, devem ser sempre maiores que nas antigas, porque as primeiras estão sempre mais ou menos atravessadas de uma multidão de raizes pequenas da vegetação anterior, que é necessario eliminar da cóva onde tiver de entrar a muda. Estas raizes servem muitas vezes de pasto a uma especie de vermes brancos, que depois

de as terem consumido, passam-se para as do cafeseiro, e mormente para a sua raiz-mestra, e matam afinal o arbusto. Talvez, este facto não tenha sido geral e devidamente apreciado pelos lavradôres brasileiros.

Não somos contrarios ao methodo que consiste em deixar apodrecer no terreno que se amanha de frésco, os troncos e ramagens de arvores e arbustos, porque esses detrictos produzem um estrume magnifico para os cafesairos, mas tambem não approvamos aquelle da queima dos despojos da derrubada, nem no terreno que se prepara, nem longe d'elle que seja, excepto si isso acontece em bairros humidos e frios. Nos seccos é muito perigoso este systema.

Entre os muitos quesitos necessarios para o bom exito da transplantação, apontaremos a escolha das plantas como um dos mais importantes. Alguns pretendem que um dos menores, isto é, as que teem 16-18 centimetros, sejam melhores que as maiores e mais fortes, e asseveram que a pratica os autorizôu a isso, porquanto tendo plantado duas a tres mil mudas, das maiores, a maior parte d'ellas perecêra, entretanto que alguns milheiros de pequenas vingaram perfeitamente. É impossivel admittir esta theoria, baseada em experiencia deficiente, mesmo quando esta fosse repetida em mais de uma qualidade de terreno. Ha tantas causas que actuam ainda no processo vegetativo. Os que assim pensam, foram naturalmente induzidos a erro fatal, apegando-se sómente ao resultado de uma unica experiencia, sem attender a todas as circumstancias que a motivaram, e entre outras, as que favoreceram ou prejudicaram a vegetação de umas e outras; a estação em que foi feita a transplantação, o cuidado empregado, on a negligencia em arrancar mudas dos viveiros; si as plantas foram obtidas de seus proprios viveiros, ou compradas de outrem, si o solo onde plantaram, era egual ou não ao dos viveiros de onde provinham as mudas, e assim um sem numero de

circunstancias analogas, que teem todas a maior importancia em questões desta natureza. Aos praticos, comtudo, e mais praticos que nós e aquelles, a decisão sobre este ponto.

Todavia si racionarmos theoricamente, sem o apoio da propria experiencia, sômos propensos a acreditar que as mudas fórtes, devem resistir mais á transplantação, do que as fracas ou pequenas.

Expliquemo-nos : — Toda a transplantação (embora venha a raiz acompanhada do torrão de terra onde se desenvolveo a planta) não é um estado natural, mas sim forçado, e por conseguinte deve produzir uma alteração ainda que momentanea, digamos mesmo, uma revolução na constituição physiologica da planta. O facto observado nos homens e animaes, ao qual os physiologistas inglezes ligam grande importancia, deve tambem ser applicado ás plantas; isto é, os individuos mais robustos do reino animal, são quazi sempre os que mais rezistem ás enfermidades, ás intemperies, e a todos os estados anormaes. Não seria pois estranho que nos imaginemos que as mudas mais vigorozas e desenvolvidas, devem por sua força vital, offerecer maior resistencia á evolução produzida pela passagem de um sólo a outro, ou da simples mudança no tempo que medeia entre a suspensão da seiva do antigo lugar, até que as raizes recomecem novamente essa funcção. Somos por isso de parecer que no momento da transplantação, se escolham com o maior cuidado as mudas que tiverem um aspecto mais são e maior ramagem, e a altura de 33–40 centimetros. As que não estiverem neste cazo. poderão ser deixadas aindapor algum tempo nos viveiros, ficando ahi para observação, porque pode acontecer que achando-se mais desafogadas, ellas se desenvolvam mais, e então poderão ser aproveitadao para a transplantação ou para preencher as falhas da anterior.

A transplantação de mudas de dois a tres annos de edade, seria a mais vantajosa, si não fosse tão longa,

laboriosa e dispendiosa para as grandes culturas, pois quanto mais fortes forem as plantas, tanto mais será proporcionalmente retardada a sua vegetação. Entretanto, em todas as cousas, o termo medio é quasi sempre o melhor, e quando se tiver de transplantar mudas adeantadas em edade, será forçoso cortal-as, o que é regra geral para todas as arvores.

Na transplantação ha ainda mais tres precauções essenciaes a tomar:

A primeira, consiste em arrancar a muda com todas as raizes e a maior quantidade de barbalho que fôr possivel. Como a operação só deve ser feita depois de uma boa chuva quando a terra está bem molle, então é facil obter-se isso, removendo um pouco com os *dedos* o buraco onde se acha a muda, de preferencia a qualquer instrumento, porque aquelles não damnificam com tanta facilidade o barbalho, emquanto que um utensilio metallico, qualquer que seja a fórma que se lhe dê, corta não só grande parte do barbalho, mas quasi sempre perto da raiz mestra, cuja casca escoría, quando é mister conserval-a intacta. Verdade é, que impossivel fôra conservar todas as raizes finas do barbalho, mas é essencial conserval-o muito e o mais possivel. As que forem muito compridas e tenazes cortam-se, ou ellas se quebrarão na terra, o que faz menos mal sendo na sua extremidade. Para arrancar a planta, emprega-se a força gradativa das duas mãos até que a muda ceda; por essa occasião, a extremidade da raiz-mestra quasi sempre rebenta com facilidade.

Si a pá de cavar ou mesmo o alveão, não fossem utensilios tão grosseiros, sería mais expedito o trabalho, mas o perigo de quebrar demasiado as raizes. e de arrancar ás vezes duas e mais plantas ao mesmo tempo, logo que ellas se achem perto umas das outras, não deixa escolher a muda que se deseja justamente ter, por ser mais fórte, e deixar perto dessa uma outra que lhe fosse inferior. Não obstante os inconvenientes que offerece este methodo, é elle todavia em-

pregado em algumas colonias francesas e em certas fazendas de Java. Ahi arrancam as mudas sem distincção, e depois escolhem-as para as transplantar, replantando com ordem no viveiro o refugo da escolha para servir mais tarde a preencher as falhas. Corre-se com isso grande risco de perder muitas mudas, porque sendo estas retardadas em sua vegetação no viveiro, e depois novamente, quando transplantadas, raramente chegam a vingar no cafesal, e si isso acontece, o fructo que dellas resultar não é superior.

No transporte das mudas para o lugar do cafesal, usa-se em muitas partes de uma especie de cestos rasos, trançados de taquara ou junco, que se enchem de terra muito humida tirada dos proprios viveiros, até á altura de 8 centimetros pouco mais ou menos; sobre essa camada terrea collocam-se as mudas arrancadas, dando-lhes uma pequena inclinação para os lados das bordas interiores do cesto, e depois de estarem todas em redor, cobrem-se as raizes com outra camada de terra bem humida. Sobre esta dispõe-se uma nova, cobre-se de terra, depois uma terceira, e assim até encher todo o cesto, o que feito, é coberto com folhas de bananeira ou outras ramagens proprias para furtar aos raios do sol as folhas e gálhos das plantinhas. Tambem se deve ter todo o cuidado em não expôr ao sol e ao ar as raizes cabelludas, para que não murchem demasiado, o que se consegue facilmente cobrindo a raiz com um pouco de terra, logo que se arranque a muda que se deita no chão. Apenas se tem uma quantidade sufficiente de plantas, arranja-se estas no cesto pela fórma acima indicada, e transporta-se este para o terreno do cafesal, onde é posto á sombra, até que se comece o trabalho da transplantação propriamente dita.

A segunda precaução a tomar, é a de cortar a raiz-mestra, com uma faca bem afiada, o que só deve ser feito no momento de enterrar a muda no seu lugar, bem como a cabeça ou o alto da planta, operação á

qual se póde dar não muito impropriamente o nome de *decapitação*. Este córte que não é adoptado por todos os agricultores, tem sua razão de ser bem simples, e que se funda no seguinte: toda a arvore que acaba de ser transplantada não suga seiva alguma ou quasi nenhuma durante os primeiros dias; excepto aquellas que forem transplantadas com os seus torrões de terra, ás quaes é desnecessario cortar a ponta ou o grelo superior. Assim pois, até que a planta se tenha, por assim dizer, aclimado no novo domicilio, a parte superior, que é a mais delicada, não tendo recebido seiva, deve necessariamente perecer; d'ahi a razão do córte. Demais, a experiencia demonstra todos os dias que, a maior parte das arvores pequenas, arbustos ou mudas, que são transplantadas séccam na extremidade superior, e soffrem um atrazo no seu crescimento. Nas regiões humidas acontece ás vezes ficar o grelo dessas plantas com signaes de vida; entretanto, para que assim aconteça, é preciso que o horizonte tenha estado encoberto ou haja chovido alguma cousa dias depois da transplantação. Como em todo o caso á póda do grelo não causa o minimo mal ao arbusto, propômos que isso seja sempre feito, não só em regiões seccas, mas tambem nas humidas.

Não se entenda porém por *podar* ou *decotar* o grelo, o córte *total da parte superior* da planta, referimonos unicamente á sua extremidade mais tenra, ào ultimo rebentão do prolongamento do tronco, conservando com a maior cautela todos os mais ramos e galhos com suas fôlhas, tão necessarios á vegetação para a elevação, transmissão e transpiração da seiva; bem como para a aspiração do ar e humidade. Um desfolhamento total, seria ao contrario muito prejudicial.

Finalmente, a terceira e ultima das precauções, talvez a mais essencial, é esta: Depois de cortadas as duas extremidades da plantinha, colloca-se ella na cóva competente. Enche-se pouco a pouco o buraco, não com a propria terra que d'elle sahira, mas com a que

estiver nas proximidades á superficie do terreno, que é a melhor, tendo o cuidado de calcal-a de leve contra as raizes, evitando ao mesmo tempo que estas fiquem amassadas contra a raiz-mestra, para o que se extendem previamente na largura da cóva. Si fôsse possivel, era muito conveniente addicionar a esta terra alguma vegetal, ou um pouco de cinza curtida, mas em diminuta proporção. Cobertas as raizes e barbalho, enche-se a coveta até aos primeiros ramos. Para impedir a evaporação demasiada da seiva, seria bom chegar ao pé da muda um feixe de hervas ou algumas pedrinhas, o que conservaria a humidade do terreno, tão necessaria á parte emmergida nos primeiros tempos, e emquanto não se afundam as raizes. Estas pedrinhas não devem ficar conchegadas ao tronco para que o não esfóle, quando agitado por algum vento violento ou brisa fórte.

Seguindo-se o methodo acima indicado das estacas, será facil alinhar bem um cafesal; todavia aconselhamos o uso de um cordel em cada alinhamento no acto de transplantar, para evitar o aspecto pouco agradavel que offerece um cafesal desalinhado e sem equidistancias. Entre todas as culturas, não ha nenhuma que apresente aspecto mais attrahente, do que um cafesal bem alinhado e bem entretido, principalmente na epocha da florescencia e da fructificação.

O cafeseiro começa a florescer ao cabo de dous ordinariamente, mas o florescimento nunca é completo antes de tres, quatro, e ás vezes cinco annos, segundo a natureza mais ou menos cálida do terreno. Nos seccos e ligeiros, leva dous a tres annos, nos substanciaes, fundos e humídos, tres, quatro ou cinco. N'esta ultima qualidade de sólo, quasi que florescêm durante todo o anno, uns no começo, outros no fim.

Desde que a flôr fenece, até que amadureça o fructo que della deve emanar, decorre um anno quasi inteiro. Aquelle toma successivamente côres differentes, passando de verde claro ou amarello claro, averme-

lhado, a vermelho fórte e rôxo escuro, e carregado afinal. A sua pôlpa é então pallida, viscóza, e tem um sabôr adocecado que não é desagradavel.

Depois de havermos apontado embora minuciosa, mas imperfeitamente, o methodo que em geral se adoptou na plantação do cafeseiro em quasi todos os paizes que o cultivam em grande escala, continuaremos na tarefa, expondo no paragrapho que se segue, o que occorre dizer ácerca de um outro ponto não menos importante na cultura deste arbusto, que é a conservação do cafesal, novamente plantado ou tambem a de um velho.

§ IV. CONSERVAÇÃO

Tendo sido bem succedida a transplantação, o que é facil alcançar, tomando todas as precauções que a pratica tem dictado, como acabamos de esboçar no paragrapho antecedente; é preciso cuidar dos cafeseiros, até que elles se tenham desenvolvido e chegado á epocha da colheita. Este trabalho reduz-se a mui pouca cousa, e consiste principalmente em conservar bem limpo o terreno do cafesal, mórmente em redór dos pés dos arbustos.

Depois de tudo quanto temos dito até agora, será facil conceber-se isso: as hervas e toda a especie de vegetação que cresce em um terreno revolto e preparado para a cultura, furtam aos cafeseiros a seiva que deviam sugar dessa terra, principalmente quando pequenos ou na edade das mudas, além de os suffocar, abrigando-os da influencia do sol, do ar, do orvalho e das chuvas. Observem-se os arbustos que estiverem nestas condições, e ver-se-ha que elles apresentam uma côr amarellada, próva evidente de decadencia e falta de força vital.

A maior parte dos lavradores teem por costume, após o trabalho da carpa, ajuntar o producto della em monticulos, que depois de secco é encinerado, para evitar, dizem, que as plantas tornem a crescer no

mesmo lugar, mormente depois das chuvas. É verdade que isso acontece, mas esse inconveniente póde ser removido por outro modo mais efficaz, e dando ao mesmo tempo um producto que não deve ser despresado. Para isso aconselhamos estender os restos da carpa em camadas tenues bem calcadas no pé do cafeseiro, as quaes depois de fermentadas, darão excellente estrume ao terreno. Para algumas fazendas, principalmente para aquellas que têem carencia de braços, é de grande utilidade este methodo. Assim não se desenvolve a vegetação com tanta facilidade, o que no systema alludido, é em grande parte devido á terra que se acha sempre misturada em maior ou menor proporção ás hervas, a qual facilita e provoca a reproducção. Onde a vegetação é rapida e continua, como no Brasil, e outras zonas de clima identico, estas hervas e plantinhas dão quasi todo o anno flores, d'ahi sahem as sementes, e nesses lugares o agricultor tem muito que lutar para conservar sempre limpo o seu terreno, principalmente na epocha das chuvas.

As hervas amontoadas e calcadas não deixam crescer outras novas tão depressa, porque o ar não penetra ahi com tanta facilidade. Até á segunda carpa não haverá tanto matto crescido como na primeira, pelo menos em redor do cafeseiro, o que é essencial, porque emquanto este cresce, convém não deixal-o abafar pelo matto, e nos intervallos é até util haver algum, sobretudo em terras seccas, para conservar certa humidade na superficie da terra.

Em alguns lugares é tambem uzo, em vez de queimar, amontoar todo o producto da carpa, e deixal-o apodrecer no terreno nos intervallos do cafesal, e depois de reduzido a humus, estrumar com elle os cafeseiros. Parece-nos porém que o primeiro methodo é mais racional, por ser mais productivo como trabalho, além de que este não offerece vantagem alguma positiva sobre aquelle.

Não é só ao producto das carpas que se deve dar

esse destino mas tambem a todo o material que porventura resulte de culturas accessorias, as que ás vezes se fazem por entre certos cafesaes, como a do milho, do feijão, etc.

Em geral não ha necessidade de limpar qualquer cafesal mais de tres vezes ao anno, excepto quando fôr plantado em sólos uberrimos, cuja vegetação miuda é, por assim dizer, incessante.

No Brasil por exemplo, fazem-se em geral tres carpas, si bem que em algumas provincias, como na de S. Paulo, se façam quatro e mais. Ahi limpa-se circularmente os cafeseiros na distancia de dois metros pouco mais ou menos á roda do pé, e emprega-se nesse trabalho a enxada, que não é o instrumento mais proprio para isso, pois ella tem a facilidade de cortar as raizes capillares da planta, e descobril-as ás vezes demasiado. Apesar desse defeito, não póde ella ser dispensada ou substituida por outro utensilio, porque por um lado faz maior somma de trabalho, e por outro não existe nenhum que se lhe assemelhe, e que possa levantar todas aquellas plantas, cujas raizes são em geral muito tenazes.

A época mais apropriada para a carpa, é a de um ou dois dias depois de alguma chuva ligeira, quando a terra ainda está um pouco humida.

Nas regiões seccas é necessario não esquecer de cortar todos os rebentões que nascem no pé do arbusto, á medida que elles forem apparecendo, nunca deixando-os desenvolverem-se a ponto tal, que possam prejudicar os outros ramos bons e mais antigos, absorvendo-lhes a seiva. Nas humidas este córte seria ocioso.

Os terrenos muito regados por chuvas frequentes, dão uma seiva ás vezes abundante, o que dá lugar ao desenvolvimento de uma multidão de plantas parasitas nos cafesaes; si não houver o cuidado necessario em desfolhar ou *sangrar* um pouco os arbustos, de modo a que o excesso da seiva se esgote, en-

tão será conveniente deixar ficar os ladrões, para que elles attenuem o mal, aproveitando para si esse excesso de seiva.

Acontece tambem que durante a limpa, seja por qualquer accidente, ou por pouco cuidado dos trabalhadores, são levados alguns pés, ficando quebrados muitos dos seus galhos, ramagens etc. Nesse caso, e algum tempo depois, é prudente revistar o cafesal, e cortar todo aquelle ramo ou galho que estiver quebrado ou com a madeira secca, tendo a cautela de fazer o córte no vivo do lenho e em sentido vertical.

Em algumas plantações é costume tornar a erguer os cafeseiros derrubados por ventos ou por enxurradas de alguma grande tempestade. Em geral é preferivel deixal-os na posição em que se acharem depois de tombados, e cobrir apenas as raizes que por ventura estiverem fóra da terra. Acontece ás vezes, que ao cabo de pouco tempo, crescem verticalmente alguns ladrões; deixa-se crescer estes até certo ponto, e então corta-se o resto da planta, isto é, a parte horisontal. Em alguns lugares, como em Java, deixam crescer os ladrões, e não cortam nada da arvore. Qualquer destes dous expedientes para salvar um cafeseiro em semelhantes circumstancias, não é mais que mero palliativo, porque em geral o menor inconveniente que d'ahi resulta, é a diminuição na sua producção, e essa mesma de má qualidade; a maior parte ficando assim deitados na terra, acabam por morrer em pouco tempo. Levantar a planta immediatamente depois do temporal, calçando bem o pé com terra, e escondendo as raizes deslocadas da terra, é ainda o melhor meio de salval-os. Feita esta operação logo depois do estrago, e passados alguns mezes, quasi que se não pode descobrir os vestigios do mal causado pelo vento. O cafeseiro torna a adquirir o seu antigo vigôr mormente quando se evitou que as raizes seccassem por sua exposição ao ar e ao sol.

Sería ocioso recommendar a substituição das mudas

ou plantas já crescidas, que morrerem. Nos cafesaes novos sempre se perdem muitos pés, principalmente nos primeiros tres annos, e si elles não forem substituidos á medida que vão morrendo, ficaría a plantação desigual; lembramos pois aos lavradores a cautela de terem sempre em seus viveiros uma pequena reserva de mudas em bom estado e promptas para a transplantação.

Uma outra operação, que hoje só é usada em algumas colonias europeas, consiste no córte do grelo, ou antes do rebentão superior do cafeseiro. Este córte tem por fim suspender momentaneamente o crescimento da planta, para que ella possa desenvolver-se lateralmente, e augmentar assim o numero de seus galhos. Geralmente faz-se isso tres annos depois da transplantação, segundo uns, e segundo outros, consulta-se não a edade do cafeseiro, mas a naturesa do terreno e o estado da muda. Deve-se cortar de preferencia o de terreno secco, antes do que os que se acharem plantados em terra humida e fórte. A estação mais propria para este corte, são os mezes de maio e junho, porque é nessa epocha que teem em geral menor quantidade de seiva.

Não duvidamos que o cafeseiro que não tenha sido interrompido em sua vegetação vertical, isto é, que se haja desenvolvido livremente, produsa um fructo de qualidade muito superior ao da planta que tiver sido cortada. Segundo pretendem alguns lavradores, esta operação é baseada em duas razões; 1.° tem por fim abrigal-os mais dos temporaes, e 2.°, facilitar a colheita, o que na verdade se alcança, pois assim se diminue a altura do arbusto. Sobre este ponto não devemos aventurar o menor juizo; fallece-nos para isso a propria experiencia, e na falta della não conhecemos a opinião de praticos competentes sobre a conveniencia ou inconveniencia de similhante systema. Cumprimos apenas com o nosso dever apontando-a, e apesar de não ser ella adoptada por todos, o é entretanto em muitas

das colonias francesas e hollandesas. Quer-nos todavia parecer que as plantas, cujo crescimento fôr interrompido, tomarão maior desenvolvimento lateral, do que aquellas que tiverem seguido o crescimento natural, visto como nestas ultimas a seiva sugada é dividida com egualdade por todo o seu organismo. D'ahi deve naturalmente resultar: que, nas segundas as ramagens serão mais escassas e abertas, e por conseguinte estarão mais sujeitas á influencia do sol e da atmosphera, emquanto que no primeiro caso, isto é, no decote do grelo, as ramagens tendem a tomar maior desenvolvimento, a entrelaçarem-se, e portanto a abrigarem-se mutuamente da influencia d'aquelles agentes, aliás tão indispensaveis para uma boa fructificação.

Um outro resultado que tambem se deve esperar dos cafeseiros que não se tiver submettido ao córte do grelo, é a sua precocidade; isto é, em relação ao seu fructo, o qual estando mais exposto ao sol e ao ar, alcançarão mais cedo o ponto de maduração completa, o que em annos de grande abundancia, não deixa de ser um inconveniente, mormente para aquelles que tiverem falta de braços.

Finalmente o ultimo trabalho da conservação do cafesal é o seguinte: apenas elle attingiu a edade chamada do *regresso,* aquella em que o cafeseiro começa a envelhecer, a dar madeira secca, e a diminuir a quantidade e qualidade do fructo, costuma proceder-se a uma operação que deve ser considerada quasi como uma verdadeira renovação do cafesal. Deu-se a esta o nome de *decóte,* o qual consiste principalmente em desbastar a madeira do cafeseiro, afim de provocar uma nova vegetação. Por ser de muita importancia vamos procurar desenvolver em paragrapho especial a theoria desse *decóte,* a que os franceses denominam *taille,* e os ingleses *prunning.*

§ V. INIMIGOS DO CAFESEIRO

Além de outros elementos com os quaes o fazendeiro tem de lutar, um dos seus maiores inimigos, são as pragas que muitas vezes assaltam os cafesaes, sujeitos, como outras plantações, á invasão de varias especies do reino animal. Quando novo ainda, é o cafeseiro atacado por vermes grandes, que comem-lhe a casca circularmente na sua parte mais proxima do sólo, de modo tal, que a planta soffre e acaba por morrer, sem que se lhes possa dar remedio prompto e efficaz. Os ratos do matto, tambem causam ás vezes grande destruição no plantio novo, devorando-lhe os ramos primarios, e essa invasão, attribue-se á extincção das sementes de uma planta chamada «nelloo» que dá por exemplo em Ceylão de sete em sete annos, e das quaes elles se sustentam com particular predilecção. Porém entre as muitas outras causas que podem concorrer para a doença do cafeseiro especialmente, apontaremos a existencia de uma lagarta preta, ou pequena larva, que vive nas folhas e fructos, a *Elachista coffeella,* a qual destroe o parenchyma da folha, e suffoca por conseguinte o arbusto, impedindo-lhe a aspiração do ar. O arbusto toma então um aspecto fuliginoso, e as suas folhas ficam cobertas de uma tenue membrana parecida com a escumilha. Esta é propriamente uma molestia peculiar ao cafeseiro, bastante commum em certos lugares, e que passa ás vezes desapercebida aos olhos d'alguns fazendeiros. O remedio mais efficaz contra semelhante mal, consiste na abertura de uma cóva junto ao pé do arbusto, na qual se deita muita terra fresca de outro sitio, e bastante cinza, e depois esfrega-se com lama as ramagens, e finalmente decóta-se o quanto fôr possivel.

Um outro mal ha ainda, que posto não seja peculiar ao cafeseiro, todavia ataca-o ás vezes, bem como a outras arvores fructiferas: as folhas, galhos, e até mesmo os proprios fructos, ficam cobertos de uma sub-

stancia negra: é a transsudação da seiva que se deposita sobre as partes exteriores do vegetal e ahi secca, o que quer dizer que suspende-se a evaporação da seiva. Parece que isto provem de ser esta muito espessa e viscoza, o que a impede de evaporar-se. Os arbustos mais antigos são mais sujeitos a este mal, do que os nóvos, sómente elle apparece nos cafesaes situados tanto nos lugares seccos como nos humidos. Entretanto parece não ser muito prejudicial á planta, e os meios empregados para a debellar são os geráes: o decóte, a remoção da terra no pé e os estrumes fortes.

As formigas que apparecem principalmente em regiões seccas e baixas, construem os seus formigueiros nos cafeseiros, mormente a chamada *formiga vermelha*. Esta é tão terrivel, que conta-se que os reis de Candia costumavam amarrar os seus prisioneiros sobre esses formigueiros, depois de mandar-lhes untar o corpo com mel. Contra este inimigo só ha um remedio efficaz: o *formicida* do Dr. Capanemá.

Desde que a folhagem de um cafeseiro apparece amarellada, póde-se ter a certeza que elle não está são. Isso acontece frequentemente quando algum verme ataca as raizes, e principalmente a mestra, e quando assim succeda, remove-se a terra que está proximo ás raizes, substituindo-a por outra, á qual se addiccionará um pouco de cinzas. É indispensavel que esta terra misturada de cinza seja humedecida, si já não o estiver naturalmente. Si este meio não dér vida nova ás plantas, não ha outro recurso sinão cortal-a pelo tronco rente de terra, tanto quanto fôr possivel. Si o mal não é local, isto é, si não é proveniente da constituição do terreno, e si ainda houver algum principio vital no arbusto, dentro de pouco tempo, brotará uma multidão de rebentões. Logo que estes estejam um pouco crescidos, escolhe-se d'entre elles o mais viçoso, e córtam-se os outros o mais perto possivel do tronco, não todos de uma vez, mas deixando o intervallo de alguns dias entre um e outro córte.

§ VI. DECÓTE

Até hoje não se poude ainda estabelecer uma regra bem determinada para o decóte dos cafeseiros velhos, porque os plantadores mais entendidos divergem muito em suas opiniões a esse respeito. O ponto principal dessa divergencia é o intervallo em que deva ser feito o decóte; querem uns que isso se pratique todos os annos uma vez, outros todos os dois annos, estes cada tres, aquelles todos os quatro annos! A rasão de uma tal discordancia, ainda não foi sufficientemente explicada, e depende antes provavelmente, de uma opinião pessoal, mais ou menos infundada, do que de principios realmente praticos.

Racionalmente encarada esta questão, a unica e melhor indicação do intervallo que deve medear entre um e outro decóte, deverá ser, a nosso ver, o estado em que se achar a vegetação da planta. Vejamos si assim é, ou deve ser.

Observando-se a vegetação progressiva do cafeseiro desde a edade da muda, até aquella em que o fructo attingiu o seu maximo grau de maduresa, nota-se que cada anno crescem sobre os rebentões do anno anterior novos brotos, dos quaes os primeiros não são mais que o prolongamento daquelles em linha recta, ou aproximadamente, e que os outros nascem depois lateralmente, esparsos aqui e acolá, sobre os mesmos que deram os primeiros.

Tambem se verá, que não são os rebentões novos os que dão fructo, mas sim os que acabam de dar novos brótos, por consequencia são o prolongamento daquelles.

Que theoria deve pois resultar da observação destes factos? Que quanto mais se forçar o cafeseiro a produzir rebentões, tanto maior abundancia de fructo se deve esperar delle no anno subsequente ao do decóte. É com effeito este o fim da póda ou decóte. Esse

restringe-se sómente aos galhos e ás ramagens novas, para que os velhos, sejam como que forçados, a dar novos rebentões no anno em que elle tenha sido executado, e colher-se delles no anno seguinte todo o fructo que por ventura possam dar.

Entretanto, este raciocinio tão natural como pareça á primeira vista, não deixaría na pratica de conduzir a resultados inteiramente negativos. Expliquemo-nos.

Uma vez seguido este processo de decóte, durante tres annos consecutivos não se teria sinão madeira, e apenas algum fructo no quarto; de sorte que não se deveria decotar sinão de quatro em quatro annos, para ter fructo sómente no quarto, em vez de dois em dois annos, isto é, no anno seguinte ao do decóte, como de facto succede com o processo ordinariamente adoptado. Qual será pois a causa desta singularidade que não nos deixa obter um resultado tão palpavel? É ainda o fructo da observação que nol-o ensina.

A naturesa é intransigente em suas leis de vegetação; ella não deixa a seiva sugada pela arvore, atravessar e passar rapida e bruscamente dos ramos já crescidos para os rebentões; é necessario que essa seiva percorra toda a fibra, que ella passe como que filtrada, dos pequenos gradualmente para os menores, de modo tal, que nesse percurso tenha o tempo sufficiente para se formar, elaborar, e adquirir aquelle grau de composição justamente como o requer a formação do fructo. Isto se vê claramente nos cafeseiros um pouco crescidos e transplantados de fresco, nos quaes não crescem no tópe, durante o primeiro anno, sinão uns brótos muito minguados e estereis. D'entre esses, os mais robustos só dão novos rebentões no segundo anno, e no terceiro brótos e fructos; quando estes cafeseiros sejam tratados todos os annos, emquanto que não darão sinão no quarto, si o forem sómente de dois em dois annos.

D'aqui segue-se, que deixando só os ramos mais graudos, este decóte sería prejudicial; que é necessa-

rio que esses ramos tenham dois a tres annos, conservando-os tanto quanto o permittir um decóte bem administrado; deve-se portanto decótar tambem a todo o tempo, todos os rebentões novos que nascerem sobre os outros ramos.

Mas que espaço de tempo deve decorrer entre um e outro decóte?

Repetindo-se o decóte biennalmente, os cafeseiros terão menos madeira a nutrir do que fazendo-o de tres em tres annos, d'onde se seguiría que a seiva deste terceiro anno, (no qual não se tivesse decotado), tendo muito mais madeira para nutrir, ficaría menos para a formação de brótos no quarto, e que por esta mesmo rasão haveria mais madeira e menos fructo, que si o decóte fosse praticado de dois em dois annos.

Mas o terceiro anno não indemnisaria o agricultor, objectar-se-ha talvez? Sería erro acredital-o, porque já sabemos, que decotando de dois em dois annos, e espaçando o decóte até depois do terceiro, o arbusto teria mais madeira grossa para nutrir, e mais brótos nascidos no precedente, pois que o decóte teria supprimido uma grande parte, si fosse feito de dois em dois annos, o que prometteria maior colheita para o terceiro; mas a maior parte desses brotos seriam estereis, porque a seiva sería em grande parte destinada a nutrir e fazer crescer todo o lenho dos dois annos precedentes; por isso mesmo ella não daria sinão pouco fructo e poucos brótos novos durante o terceiro, d'onde resultaria ser o quarto anno, o do decóte, menos abundante em fructo, que o teria sido, si aquelle fosse biennal, e finalmente, que só o segundo anno, sería bom, e os tres outros máos, entretanto que decotando de dois em dois, ter-se-hiam duas boas colheitas.

É fácil conceber por esta theoria, que adiando o decote para o quatriennio, o resultado seria funesto, e tanto mais, quanto maior fosse o espaço de tempo decorrido.

Sendo portanto o decóte biennal o mais vantajóso,

debaixo de muitos, sinão de quasi todos os pontos de vista, opinaremos dicididamente por elle, divergindo portanto daquelles que entendem que deve ser annual.

O grande objectivo do decóte, cifra-se pois afinal em obter claridade e ar para a planta, de modo que os raios solares possam actuar em plena liberdade sobre todas as suas partes, impedindo assim o môfo e as parasitas que facilmente se desenvolvem na casca. Suppomos que esta operação seria util principalmente nas regiões chuvosas, onde a terra é fria.

É facto alias observado, que os cafeseiros cujas ramagens estiverem mais expostas ao sol, são mais ferteis, que aquelles que se acharem em condições contrarias. Attendendo a esta circumstancia, deve-se por consequencia forçar as ramagens a alargar-se, para formar circumferencia maior que aquella que ellas adquiririam, si crescessem de mais para cima, caso em que seria diminuida a superficie offerecida á influencia solar. Dando-se-lhes esta forma cylindrica, será tambem necessario guiar as ramagens mestras para uma direcção que se aproxime da horisontal, d'onde resultaria brotarem della, não só maior numero de lanços perpendiculares, mas tambem augmentar o numero dos que corôam o cafeseiro, e que prejudicam sua fertilidade.

Indicado o lado inconveniente do processo, vamos tambem apontar os meios que poderão de uma tal ou qual maneira removel-o.

Talvez que em geral, não se tenha prestado bastante attenção ao grande numero de lanços que costumam corôar os cafeseiros, os quaes nunca chegam a fructificar, assim como aos outros similhantes, que se acham no tufo ou espessura do arbusto. Pois estes brótos são todos perpendiculares, e por conseguinte verdadeiros ladrões, que absorvem improficuamente uma seiva que poderia, e deveria ser derivada para as outras partes da planta, e assim augmentar-lhe o fru-

cto. Estes lanços nascem durante o anno do decóte, engrossam e augmentam em numero no seguinte, sem todavia fructificarem, é pois necessario capal-os n'este ultimo anno na epocha da florescencia aproximadamente.

Ha annos em que os cafeseiros tendo fructificado muito, parecem esgotados, a julgar pela côr pallida das suas ramagens. O mal não reside então no proprio organismo da planta, mas sim no terreno de onde as suas raizes sugam os succos nutritivos, e dos quaes as ramagens se esgotam, á proporção que o cafeseiro deu mais ou menos fructo. Desde que começa este esgotamento, os fructos não adquirem o mesmo tamanho e desenvolvimento, de que quando o succo é sufficiente; o grão que dão estas plantas, é então inferior e tem um aspecto *mirrado*. Neste caso, os ramos são menos substanciaes, e a sua pallidez começa ao mesmo tempo, e augmenta á medida que recebem menor quantidade de alimento, do que aquelle necessario para a sua conservação. Este estado não mudaria, si não viesse o decóte para removel-o e modifical-o no anno seguinte. As partes que o decóte suprimir, deixarão mais seiva ás restantes para restaurar-lhes a força, e lhes darão nôvo vigor, comtanto que aquelle não seja demasiado, isto é, desproporcional ao grão de depauperamento que o cafeseiro apresentar. Assim é necessario decotar, mais do que de ordinario se faz, os cafeseiros que se acharem neste estado; este remedio dará muito melhor resultado ainda, si se estrumar ao mesmo tempo o pé do arbusto.

Para o trabalho do decóte, devem ser escolhidos os melhores e mais intelligentes d'entre os trabalhadores da fazenda, e na falta de homens, as mulheres e creanças tambem aprenderão e desempenharão facilmente essa operação.

O serviço dos decotadores é o seguinte:

1.° Cortar todo o ladrão ou rebentão novo que fôr mais comprido de seis polegadas, contadas do tronco.

2.° Destruir toda a ramagem e rebentões, que tiverem uma direcção para o centro, ou estiverem entrelaçados com os outros ramos, de modo que o ar e o sol ahi penetrem com facilidade.

3.° Limpar o cafeseiro de tudo quanto lhe fôr estranho, como musgo e outras parasitas que frequentemente vivem á sua custa.

4.° Cortar os brótos e deixar apenas um para cada botão.

5.° Cortar os ramos secundarios ou terciarios maiores, logo que o arbusto parecer muito pesado, e sobrecarregado de madeira.

6.° Em cafeseiros que por acaso não tenham sido podados por muito tempo, devem ser cortados os dois ramos primarios inferiores, para que não fiquem por terra, franqueiem o transito na epocha da colheita, e não embaracem os trabalhos da carpa e da estrumação. Ordinariamente estes ramos são estereis, porque estão muito entrelaçados, e por estarem perto da terra não são batidos do sol, e quasi que tambem não serão arejados.

7.° Cortar egualmente as ramagens que crescem na mesma direcção do eixo do arbusto e para cima, por serem ao mesmo tempo estereis. Não se deverá, por assim dizer, conservar mais do que as ramagens mestras, as que teem uma leve inclinação para baixo.

A grande arte no decóte, está na adopção de um systema tal, que se obtenha um cafesal, cujas plantas sejam bellas, e as colheitas regulares, sem que por isso fique exhaurida a força do arbusto. Os melhores meios para alcançal-o, são justamente o decóte e o desmoucho, de que acima já fallamos.

O decote deve ser começado sempre logo depois de concluida a colheita, e terminar antes da epocha da florescencia.

O producto do decóte, como madeira e ramagens, deverá ser enterrado em regos por entre as fileiras do cafesal, caso isso seja possivel, porque elle em breve

se transformará ahi em magnifica terra humifera, que torna o terreno mais fôfo e dá vigôr ás raizes do cafeseiro.

O trabalho da póda não deverá nunca ser suspenso, emquanto não estiver completamente concluido, por ser uma das operações mais necessarias á conservação. Poderá haver uma unica interrupção, e essa durante os tres ou quatro dias do tempo da flôr, porquanto sendo esta destruida, perder-se-hia grande parte da colheita.

Todas estas operações reunidas, contribuirão sem duvida alguma, para o embellezamento e aperfeiçoamento dos cafesaes, que plantados em terreno muito frio ou compacto, não tenham ainda fructificado com regularidade, ou em terra secca, onde depois de uma colheita abundante, a sua força se esgóte a ponto de se receiar uma perda total, ou ainda para a renovação dos envelhecidos, ou que se achem na edade do regresso.

Convem aqui observar, que tudo quanto temos dito com referencia ao decóte, não deverá ser tomado em absoluto, pois esse depende e deve variar muito segundo as regiões, as forças materiaes do fazendeiro, e as condições peculiares a cada cafesal. Não especialisamos de proposito estas circunstancias, porque o nosso trabalho não é propriamente um manual de cultura, julgamos apenas de absoluta necessidade tratar do decote, debaixo do ponto de vista geral, tal e qual elle é feito pela maior parte dos fazendeiros das colonias européas; talvez que alguma das operações que enunciamos, nãoseja conhecida por todos os fazendeiros de café do Brasil, e sendo assim, da experiencia possa resultar algum beneficio.

§ VII. COLHEITA

De todo o trabalho na cultura do cafeseiro, é sem duvida a colheita, a operação mais interessante, não só

mas talves a mais importante, porque é ella que vae indemnizar o fazendeiro das suas fadigas e despesas. Ao mesmo tempo é de todas, a que exige menos precauções, e essas se resumem quasi que n'uma só, que vem a ser: nunca começal-a antes que o fructo tenha attingido o seu maximo grau de madureza, o que é facil de conhecer pela côr do grão, quando está vermelho bem escuro, e começa a ennegrecer.

O cafeseiro floresce todo o anno, mas é principalmente na primavera e no outomno que fica coberto de flôres estaveis. Quasi um anno pouco mais ou menos, depois que murcharam essas flôres, amadurecem os fructos.

As epochas para a colheita, variam necessariamente segundo as posições geographicas dos lugares de producção. No Brasil, ella começa em Abril ou Maio, e vae até Novembro, em virtude das successivas florecencias que dão os cafeseiros, fazendo-se por conseguinte durante uns seis ou sete mezes em epochas differentes. Na Arabia, onde o cafeseiro começa a dar uma colheita remuneradora ao cabo de cinco a seis annos, o fructo só está completamente maduro no mez de Setembro. Ali, espera-se não sómente pela madureza do fructo, mas tambem que elle séque expontaneamente, fazendo-se duas a trez colheitas annuaes, sendo a do mez de Fevereiro a mais importante, quer pela quantidade, quer pela qualidade do producto. O methodo ahi usado em alguns momentos da colheita, não deixa de ser original. Estendem-se pannos bastante grandes por baixo dos arbustos, e sacudindo-os sem empregar grande força, cahem sobre o panno os grãos mais maduros, que vão depois acabar de secar de todo ao sol, sobre esteiras trançadas de junco.

Na India ingleza já differe o tempo da colheita do da Arabia. Em Ceylão por exemplo, começa em Abril e termina em Setembro. É pois evidente que a epocha para a colheita, não é, nem poderia ser a mesma em todas as regiões em que se cultiva este arbusto.

Não nos demoraremos mais neste ponto, por ser de importancia muito secundaria.

O trabalho da colheita propriamente dito, é simplicissimo como se sabe.

Em geral no Brasil, e nas regiões coloniaes, o fructo é colhido á mão e por diversas vezes. D'ahi resultam as qualidades differentes e distinctas do café, que se obteem em uma e mesma colheita. Antigamente este trabalho era muito irracional, quando se misturavam os grãos maduros e seccos com os verdes, os mirrados e irregulares. Felizmente, esse methodo se acha hoje banido por toda a parte.

Relativamente á quantidade do fructo que pode produzir cada pé de cafeseiro, nada se póde admittir tanto no maximo como no minimo; essa é mui variavel, pois que depende da marcha e evolução do cafeseiro e da absorpção dos succos nutritivos. Em geral, quando o fazendeiro tenha que calcular sua colheita, guia-se pelo termo medio da producção de cada pé, na região em que elle tem o seu cafezal. Nas colonias inglezas costumam tomar o minimo para baze de calculo. Esse minimo é de 200 grammas e vae até 3 kilos, para mais em algumas regiões, e para muito menos em outras, como nas colonias americanas. Pode-se porem acceitar como termo medio para cada pé, em terreno fertil, 2 kilos aproximadamente, dadas todas as outras condições para um cafesal novo e bem tratado.

Ha entretanto cafesaes plantados em varzeas, cujos pés chegam a dar até 10 kilos de grão em bruto, mas ahi os arbustos attingem ás vezes á altura de 20 palmos.

Conta o Dr. Nicolau Moreira, que o Dr. Agostinho vio em Cantagallo, um cafeseiro dar 14 $^{1}/_{2}$ libras de café, na edade de 25 annos. Esses casos porém, devem ser considerados como verdadeiras monstruosidades.

O cafeseiro velho produz muito pouco, mas seu producto é quazi sempre superior, e tem um grão de forma ellyptica, a que no Brasil se dá o nome de café *macho*. Neste paiz varia a producção em algumas re-

giões. Na provincia do Rio de Janeiro, por exemplo, a media é menor da metade que a da provincia de S. Paulo.

Quanto ao producto colhido, convertido em mercadoria prompta, pode-se calcular que, 100 kilos de café em bago, produzem cerca de 15 a 20 de grão beneficiado. Muitas condições e circunstancias porem modificam e augmentam, ou diminuem estes resultados. A maior ou menor absorpção dos succos nutritivos, e a bôa ou má constituição, as colheitas muito abundantes em um anno, a riqueza ou pobreza do sólo, o pouco cuidado na cultura e conservação do cafesal, são outras tantas cauzas do empobrecimento do cafeseiro, e por conseguinte de colheitas irregulares.

Em geral um trabalhador robusto pode tomar a si a colheita do fructo de 1.000 a 1.200 pés. Si para este trabalho forem empregadas mulheres, velhos e creanças, que para isso são muito proprios, então esse numero será demasiado. Nas terras seccas entretanto, em que as arvores são pequenas, e o bago facil de arrancar, um trabalhador poderá no minimo, colher cerca de 30 a 50 kilos por dia de trabalho de 10 horas.

§ VIII. BONIFICAÇÃO

Varios são os processos empregados para dessecar, despolpar, e preparar o café para o mercado, operações a que se deu o nome generico de *bonificação*. Alguns paizes cultores, adoptam um systema uniforme, em outros emprega-se este methodo em uma provincia, e aquelle outro em outra; em um vigoram ainda hoje os processos do seculo passado, em outros os mixtos de muitas regiões, que são finalmente os seguidos pela maioria dos fazendeiros.

Assim, por exemplo a Arabia, é ainda inteiramente primitiva a esse respeito, e o seu trabalho de bonificação reduz-se a cousa mui simples e elementar. Em outros, como no Brasil, aquellas operações são feitas com

o auxilio de disposições e apparelhos de maior ou menor valôr scientifico, industrial, ou material.

Nas Antilhas, despolpa-se com moinhos de madeira, que são movidos a braço, e guarnecidos de um raio de cobre como os que se uzam para a mandioca; sahindo do cylindro, cahe o grão em grandes tanques com agua, onde é lavado, para expurgal-o da gomma, e d'ahi passa para seccar ao sol em terreiros, ou sobre grandes esteiras de junco trançado.

Depois de bem secco, é pilado á mão em grandes pilões de madeira muito rija, e finalmente joeirado em peneiras manuaes. A esse café assim preparado, chamam-lhe *café habitante*, e é conhecido pela pellicula argentea que cóbre o grão. Quando é pilado em moinhos d'agua, onde os almofarizes e as mãos, são revestidas de placas de ferro, desapparece aquella pellicula, e toma então o nome de *café bonificado*, cujo preço no mercado é mais elevado, muito embora a sua qualidade não tenha melhorado á custa de semelhante processo.

Já no Yemen, os arabes despolpam ordinariamente por intermedio de móz de pedra de 60-65 centimetros diametricos. Em quanto o operario põe em movimento a mó de cima com uma mão, deita com a outra o café no moinho, e póde manipular desta maneira de 30-40 kilogrammas por dia.

Na Ilha da Reunião, levam-o ao moinho de ralar, logo depois que o colhem, deixam-o dez a doze horas, dentro de meias barricas cheias d'agua, d'onde se apanha com cuidado o que nadar á tona da mesma agua, depois é levado ao sol ou á estufa, oito dias pouco mais ou menos antes de ser pilado.

Um bom trabalhador póde na opinião de Imhaus, «pisar, passar pelo ventilador, e ensaccar, até 150 kilo-«grammas por dia, ou cerca de tres fardos.»

Os pequenos lavradores continuam ainda no methodo simples de pilar o grão seccado inteiro, para o que é necessario uma seccação de quarenta dias, durante

a qual, póde o café correr o perigo de ser molhado pela chuva, e deteriorar-se por conseguinte mais tarde nos armazens.

Além disto, um tal methodo é pouco expedito, porque, é preciso cinco dias para que um trabalhadór possa ensaccar 50 kilogrammas.

Nas colonias francezas seguem geralmente o processo que vamos descrever o mais resummidamente possivel.

Desde que o café está colhido, vae para o moinho chamado de ralar. Este, é composto de dois cylindros girando circularmente um da direita para a esquerda, e o outro em sentido inverso. Estes dois cylindros teem de diametro 32 centimetros; são feitos de madeira dura, e cobertos por uma folha de cóbre dispósta em fórma de ralo. Pelo movimento que lhes é transmittido, approximam-se de uma terceira peça immovel a que chamam *queixo*. Por cima de ambos está uma tremonha, onde se deposita o grão que deve alimentar o moinho. Cahindo entre os dois cylindros, despolpa-se com facilidade, e seus dous bagos separam-se. Ao cahir d'aquelle queixo, entra por um ralo de latão inclinado, que deixa passar a pellicula do grão, em quanto que este se escapa e sahe em cestos, para ser transportado para vazos com agua, ou immediatamente do apparelho para um tanque tambem com agua. Ahi fica toda a noute, tempo em que a materia mucilaginóza se desmancha, e então torna a lavagem mais facil. Depois de bem lavado ahi, é levado para o terreiro de seccar ou para a estufa.

Estes apparelhos de despolpar são os actualmente uzados no Brasil, e conhecidos pelo nome de *despolpadores de cylindro*.

Para operar a lavagem, usa-se geralmente de um tanque de alvenaria, onde se acha um mecanismo simples que agita a agua, e auxilia deste modo a dissolução da materia mucilaginoza. Alguns empregam tambem uma especie de pias ou tinas, e os que não teem nem

uma nem outra cousa, servem-se de cestos grandes que fazem o mesmo effeito, mas que se é obrigado a mudar frequentemente, ou tambem de barris cheios até aos dous terços com agua.

Os fructos defeituosos, não mergulham com os outros, mas nadam á tona d'agua. Esses, devem ser escumados e postos de parte, para seccarem, serem despolpados, e joeirados em separado.

Logo que o café esteja bem lavado, e tirado dos tanques, é estendido em terreiros cimentados ou forrados de pedra de cantaria, ou simplesmente batidos de terra ou argamassa. Estes, são como a mór parte, elevados do nivel a 16 centimetros, e teem uma pequena inclinação, que parte do seu centro para a peripheria, afim de facilitar o escoamento das aguas pluviaes. O fructo é ahi revolvido algumas vezes durante o dia, para expôl-o com mais egualdade á insolação, e mesmo para apressar a deseccação, e impedir que elle tome um certo gosto de humidade. Depois do pôr do sól, deve-se sempre ter a precaução de cobril-o com esteiras de junco, ou outra qualquer cobertura semelhante, que o possa abrigar de alguma chuva intempestiva, que por ventura sobreviesse durante a noite.

Ao cabo de trez a quatro dias, póde esta operação estar concluida, do momento que o sol tiver sido bastante ardente, e o grão revolvido frequentemente.

Terminada a deseccação, é preciso tratar de pilal-o, isto é, tirar-lhe o segundo envolucro ou pellicula. Entretanto, inda que de passagem, digamos, que esta operação nunca deveria ser feita sinão no mesmo momento, ou muito pouco tempo antes de lançar o producto no mercado. Muita razão teem os arabes e os cingalezes de assim o fazerem [1]. É justamente essa pellicula, que impede a evaporação do aroma do café, e si ella fosse conservada pelo menos até a época da venda do producto, este alcançaria talvez um preço

1. Aubry-Le-Comte. *Revue maritime et coloniale* Paris. In. 8.

mais favoravel, por causa do seu maior gráo aromatico. Em theoria assim é; o lado pratico, esse não devemos discutil-o. É verdade que isto se faz no Brasil, quando o fasendeiro ainda tem alguma safra antiga que deixou de exportar, e guarda assim a nóva; mas não é geral esse systema.

Para pilar o café, empregam-se móz de uma madeira dura e pesada de 2-3 metros de diametro, 20-25 centimetros de expessura nas suas extremidades, e um terço mais no centro. Um burro, um cavallo, uma quéda d'agua ou qualquer outro motor semelhante, farão mover verticalmente este mecanismo em volta do seu eixo.

Passando sobre o café que se acha dentro do tanque ou pia circular, a mó arranca a casquinha que, muito friavel, não é outra cousa mais que a pellicula que se desprega do grão, á medida que o café vae seccando. D'aqui sahe este sôlto e lizo, e vae para o moinho de joeirar, ou para o ventiladôr.

Nas colonias, esta operação é feita por meio de um apparelho composto de quatro peças de folha de ferro, que são agitadas por braço de homem, e animadas de uma grande velocidade. O vento produzido pelas placas limpa o grão de todo o pó, casquinhas e outras impurezas. Para conclusão do preparo, é levado para cima de mezas chamadas de *lotação* ou *escolha*, onde se separam as grãos sãos dos defeituosos, dos quebrados, dos atacados de insectos, etc. D'aqui resultam as diversas sortes para o mercado. Depois de escolhido, é ainda levado novamente ao sol, e extendido no terreiro sobre serapilheiras, ou tambem em algumas partes seccado em estufas durante alguns dias. Quanto mais secco fôr o café, tanto melhor será para a sua conservação, e para alcançar maior preço no mercado.

O methodo que acabamos de enunciar, é o que de ordinario se emprega presentemente para a bonificação na maior parte das colonias europeas. Excepto em algumas fazendas, onde funccionam apparelhos e

mecanismos modernos,—todos os dias aperfeiçoados e modificados de accordo com o que tem ensinado e exigido a pratica — o processo é ainda semelhante ao que outr'ora se uzou no Brasil, isto é, relativamente primitivo na parte tocante aos utensilios.

Apezar das enormes difficuldades com que ha a lutar no Brasil, da rotina na maneira de encarar a cultura e amanhar o sólo, e outros embaraços semelhantes, é forçoso ainda assím mesmo confessar que, se tem progredido muito no cultivo do café. Os despôlpadores, os ventiladores, brunidôres e sepadôres mecanicos, são todos apparelhos hoje assáz generalisados nas fazendas de café das provincias do Rio de Janeiro, e S. Paulo, onde principalmente, se vae cada dia mais, substituindo os antigos utensilios e mecanismos para a bonificação. Taes são em geral as operações essenciaes, ás quaes o grão tem de ser submettido em todas as fazendas, antes de se tornar producto de mercado.

Calculadamente não especialisamos região alguma, por acharmos ociôzo. Quando nos capitulos especiaes analysarmos as culturas dos diversos paizes productôres, diremos alguma cousa com relação a este ponto, mormente sobre o Brasil, hoje o maior productor de café no mundo.

Finalmente, entre os apparelhos empregados nas colonias para a bonificação e preparo do café, citaremos os nomes dos que os fabricam em magnificas condições.

Entre os despolpadôres os melhores são: os inglezes de John Gordon, Brown, Butler, e os francezes de Frappier, todos em uzo na Ilha da Reunião.

Os descascadôres, ventiladôres, separadôres e brunidôres mais usados e estimados são os de Meacock (Jamaica) de Valcker (New-York) de Buchanan (Londres) e os francezes de Halié (Bordéos)

Geralmente nas colonias, o trabalho da bonificação não é feito pelo proprio fazendeiro, mas sim por enge-

nhos ou officinas especiaes, que se acham estabelecidas a pouca distancia dos pórtos de embarque para a exportação. O fazendeiro vende o café em grão, ou já secco e lavado, ou logo immediatamente depois da colheita a essas officinas, que se encarregam de o bonificar e vender, dividindo d'esta forma o trabalho, e deixando aos fazendeiros o tempo que lhes é tão necessario para cuidar dos seus cafesaes depois da colheita, com poucos trabalhadôres, e por conseguinte com pequena despesa.

Algumas das colonias teem estabelecimentos desta natureza tão importantes, que essas manipulações se fazem áhi em escala avultadissima. Assim por exemplo existe em Ceylão, perto de Colombo, a firma Soyza e Paris, que prepara 3000 a 3600 alqueires de café por dia de 10 horas de trabalho, só com um descascadôr movido por uma força de 25 cavallos.

Passemos agora em revista os methodos de cultura, taes e quaes estes se praticam nos principaes centros productores do Antigo e Novo Mundo.

CAPITULO V

CULTURA ESPECIAL DO CAFESEIRO

I. ARABIA

Os cuidados concernentes á vegetação do cafeseiro são quasi os mesmos por toda a parte, e não é delles que resultam as differenças de qualidade que distinguem as numerósas especies de grão que se encontram nos mercados; estas differenças proveem simplesmente do sólo e do clima onde se acha a planta, bem como tambem em grande parte, do preparo e cuidado que se emprega no fructo para o seccar e limpar, depois de colhido na epocha mais conveniente.

Bem merecido ou não, é facto incontestavel que, o café arabe conhecido geralmente pelo nome de Moka, foi sempre, e é ainda hoje tido como superior em gosto, aroma e outras qualidades, aos de todas as demais procedencias.

Qual será porem a razão dessa preferencia? Será ella mais a consequencia da fama antigamente adquirida, que só com o correr dos tempos, póde ser destruida, ou terão realmente o commercio e o consumidor, razões ponderosas e muito bem fundadas para tanto? E' o cafeseiro arabe uma especie distincta das outras, ou apenas uma variedade dessa especie? Eis algumas questões, além de muitas outras, entre as quaes não é facil responder á menor, sem probabilidade de incorrer em grave erro.

O cafeseiro arabe, não constitue na verdade uma es-

pecie propriamente dita, mas sim uma variedade com caracteres especiaes, resultantes de circumstancias puramente locaes; estas são: a situação dos cafesaes, a constituição normal do sólo arabe, e certas condições atmosphericas, bem como a attenção e o cuidado que empregam os Arabes durante o cultivo, em parte e principalmente na colheita e depois della. Eis pouco mais ou menos o que se poderia affirmar de positivo.

A apreciação de um genero de commercio, é as mais das vezes, uma questão antes de conveniencia do que de prejuizos pessoaes ou geraes. O productor que não vende directamente ao mercado consumido o seu genero, impondo a sua marca, está sujeito a mil vicissitudes commerciaes, das quaes resulta uma acção mais ou menos desfavorevel para o producto. O café do Brasil não é ainda o que se chama um *artigo de lei* em toda a accepção do termo. Mais tarde tocaremos neste ponto. Quanto á sua estimação succede com elle o mesmo que com outros generos coloniaes analogos. Si tirarmos um paralello entre o arabe e o brasileiro, como não diverge o modo de os apreciar? De tanta fama goza o primeiro, como depreciado em alguns mercados europeus é o segundo. A' rotina ou a suas consequencias immediatas e infalliveis, se deve em grande parte esse descredito, que pouco a pouco se foi lançando á conta dos productores. Entretanto, aprofundada esta questão, se chegará, sem grande esforço, a demonstrar, que si o café brasileiro bom, não é em tudo egual ao de Moka, é certamente aquelle que lhe está mais proximo comoqualidade. A analogia que existe nos climas e latitudes de ambos os paizes, comprehendidos em limites pouco distantes entre si, deve contribuir de algum modo para a semilhança. A Arabia acha-se geographicamente entre o 12°. e o 34°. de latitude boreal. e o Brasil entre o 4°. de latitude boreal, e o 38°. de latitude austral.

Será a differença do sólo? Não, já o dissemos no capitulo antecedente. A composição chimica da terra

do Yemen nada revela, para que se deva classifical-a como excepcional, e em ambas as regiões a temperatura media é intertropical. N'estes pontos a analogia é palpavel, mas nas demais condições, mórmente nas atmosphericas, não deixa de haver grande divergencia entre ellas e as do Brasil, e quiçá sejam essas as que por ventura modifiquem a natureza do fructo. Dizemos *talvez*, porque o café já foi analysado qualitativa e quantitivamente pelos chimicos mais eminentes da actualidade, e qual foi o resultado dos seus trabalhos? Uma incognita — Em cada uma das qualidades examinadas variavam as proporções da materia oleosa, de modo tão sensivel, que se torna impossivel a determinação exacta da quantidade dos elementos organicos que o compõem; e tanto assim é, que Payen teve que proceder a um numero avultado de analyzes quantitivas de cafés de um sem numero de procedencias, para poder chegar a deduzir aproximadamente a composição normal do café [1]. Mais adeante voltaremos a este assumpto puramente scientifico, quando nos referirmos ás suas propriedades chimicas.

Trouxemos esta especie de parallelo a pello, apenas, para de passagem lembrar que, o merito do café arabe, não parece ser devido exclusivamente ao seu esmerado preparo, como o querem alguns, nem tão pouco á natureza da planta e seu cultivo, como pretendem outros, e o descredito do brasileiro, á negligencía ou pouca intelligencia já no modo de cultival-o, já na colheita e bonificação. Antes de tudo, a verdade tal e qual ella é; as causas são outras e complexas, o que procuraremos demonstrar mais tarde. Volvendo ao assumpto deste paragrapho, tratemos da cultura arabe.

E' na região mais bella e fertil da Arabía, (no Yemen ou *Arabia Feliz*), que se encontram as melhores e mais extensas plantações de café. A cultura é feita só nas montanhas que ficam na extremidade do angulo

1. Payen. *Traité des substances alimentaires.*

meridional da vasta peninsula arabe, naquella provincia exactamente onde ella começou ha cerca de quatrocentos annos, tendo tomado notavel incremento nos dous ultimos seculos, mas diminuido actualmente de um modo sensivel de anno para anno. Ella confina com uma zona pouco larga, que se estende do Hodeika a Moka e até perto de Aden, parallelamente á margem do mar Vermelho, do qual se acha affastada umas vinte a trinta leguas. Essa região é toda muito accidentada, e o seu clima varia segundo a elevação local.

Como é sabido, não ha talvez nenhum paiz que tenha tão pouca agua como a Arabia; os proprios rios que a banham, não são mais do que o producto agglomerado de chuvas continuas e abundantes, que descendo das montanhas pelas suas gargantas, vão banhando de tal modo o terreno, que antes de chegarem ao mar, já quasi que estão seccos. Neste caso estão os rios indicados nos mappas geographicos como taes, e que teem agua sómente durante muito poucos mezes do anno. Entre elles citaremos: o Orftan, dado como tributario do Golpho Persico, em frente ás Ilhas Bahrain; o Badjar, o Rekat, e o Mosila que desaguam no golpho d'Oman, não são tambem mais do que meras torrentes periodicas.

Os proprios poços artesianos não são frequentes, e não se encontram por toda a parte, visto que em algumas regiões, é impossivel obtel-os, sem excavar a enormes profundidades.

Não obstante, essa escassez d'agua, por assim dizer, quasi absoluta, é em parte equilibrada ou compensada por chuvas torrenciaes muito frequentes, e por uma certa humidade que reina constantemente na atmosphera, e que é originada pela evaporação do Oceano Indico. Apezar de semelhantes fontes de humidade, a terra, que nunca é extrumada, e em outros pontos completamente exhaurida, produz uma vegetação ás vezes luxuriante.

Este sólo das montanhas do Yemen parece ter a

natureza chimica exigida pela planta do café para o seu completo desenvolvimento, posto que a composição da que apresenta os melhores cafesaes, —que é a Djebel-Mehliva, nada tenha de anormal, como adiante se verá. Esses terrenos são frescos por serem abrigados por um arvoredo e vegetação miuda natural e perenne.

Quando se tem de plantar alli em terreno descoberto, o primeiro cuidado, consiste em cobril-o com antecedencia de alguns annos com arvores e arbustos vigorosos, dispostos em pequenas distancias uns dos outros, de modo que as mudas possam ser protegidas emquanto pequenas, do ardôr do sol arabe.

Não ha na Arabia aquelles grandes cafesaes, que possuem o Brasil e as colonias europeas nas duas Indias; a cultura está toda dividida entre pequenos plantadores, que tratam, cada qual por sua propria mão do seu pequeno cafesal, o qual ás vezes se resume em um circumscripto e simples jardim, que contorna a habitação do arabe, e onde elle colhe ao mesmo tempo o figo, a laranja e o limão.

A altura absoluta em que se acham situadas as plantações de maior extensão, varia entre 500 a 1000 metros, dando-se a preferencia ás montanhas e chapadas estreitas e profundas. Si a natureza inclinada do terreno o exigir, fazem-se ordinariamente terraços dispostos sobre o declive ou encósta do monte, os quaes são margeados por sargetas, para que nellas possa circular a agua que deve regar os cafeseiros.

A temperatura media hibernal nos montes do Yemen varia entre 10 e 18° C., e a do verão entre 28 e 36° C. Para uma região verdadeiramente intertropical, não é sem duvida muito elevada esta temperatura, mas é pre ciso notar que essa especie de amenidade, é devida não sómente á grande elevação da enorme chapada que forma a provincia do Yemen, mas tambem ás brizas do mar, que moderam de um tal ou qual modo o calôr, ás vezes insupportavel, principalmente nos valles.

O centro que produz o melhor café e ao mesmo

tempo em maior quantidade, são os arredóres de *Beit-el-Fakir*, pequena cidade que se acha a algumas leguas do Mar Vermelho. É para ahi que converge todo o grão colhido no interior de Yemen, com o fim de ser vendido.

Apoz Djeda, é Moka o porto mais importante e por onde se exporta a maior quantidade, e foi esse que deu o nome ao conhecido e afamado grão. Além destes, o terceiro porto exportador importante é Hodeid.

Os cafeseiros do Yemen são todos originarios da Abyssinia, elles crescem ahi ordinariamente de 4-5 metros, e alguns mesmo, posto que mais raros, chegam até 6m,50 de altura, fructificam já com dous a trez annos, mas nessa edade o grão não é tão aromatico como o da planta mais velha. Com cinco a seis annos, estão em pleno vigôr, e então continuam a fructificar com proveito até aos vinte.

Já quando o cafeseiro conta seis annos de edade, calcula o fazendeiro colher de cada pé pelo menos 4 a 5 kilogrammas, o que não é pequeno resultado. Florescendo durante todo o anno, estão por conseguinte sempre carregados de fructos maduros ou por amadurecer.

Os arabes costumam fazer duas ou tres colheitas annuaes, mas a do mez de Maio é a mais importante, quer pela qualidade, quer pela quantidade do producto.

O trabalho da colheita é mui simples, como já o dissemos; estendem-se pannos por baixo das arvores, e saccudindo-as de leve, cahem os bagos mais maduros sobre esses pannos. Para que o grão fique completamente secco, é estendido ao sol sobre esses mesmos pannos, ou ainda sobre esteiras de junco. Depois de secco, é despolpado em apparelhos, que consistem em simples cylindros de madeira bem pesantes ou de pedra.

Para separar a casquinha fina, que foi em parte esmagada pelos cylindros, esfregam o grão entre as mãos

depois do que o joeiram até que esteja completamente limpo. Nisto se cifra, por assim dizer, toda a bonificação do café arabe. E' claro que ella dispensa as manipulações usadas em outras partes, á vista do estado em que é colhido o grão. Concluidas estas operações, de uma simplicidade realmente primitiva, e que sem duvida alguma, nunca foram alteradas desde quatro seculos a esta parte, submette-se o grão a uma nova deseccação, antes de o ensacar e expedir para os portos de Aden, Hodeid e Moka, ou para os mercados interiores, que consomem hoje a mór parte do café produzido na Arabia Feliz.

Seja porém devido ou não, ao menor cuidado no tratamento dos cafesaes, e no fructo depois da colheita, é facto entretanto muito para notar, que estes cafés tenham perdido ha annos, a antiga e não menos bem fundada fama que gozavam em todos os mercados. Alem de outras causas, talvez tenha contribuido muito para isso a grande concurrencia que lhe fazem os seus similares da India Ingleza e Ceylão, os quaes, sobre serem excellentes de qualidade, são muito procurados em todo o Oriente, e na propria Arabia; e a razão dessa procura está no preço bastante inferior pelo qual são ahi offerecidos no mercado, e que differe hoje immenso do que antigamente se pagou pelos cafes de Yemen.

Eis em resumo, o que nos occorre dizer ácerca da cultura do cafeseiro na Arabia, outr'ora o principal productor.

II. ANTILHAS

Quasi todo o café que se consummia na Europa no seculo passado, era fornecido pelas colonias hespanholas, inglezas e francezas, das pequenas e grandes Antilhas.

Desde essa epoca, começou a declinar de anno para anno a producção desse genero, e hoje se acham plantados magnificos canaviaes nos mesmos terrenos dos antigos cafesaes. PortoRico é a unica dessas Ilhas, que

em vez de retrogradar na cultura, tem tomado grande incremento, e seguido um progresso cada vez mais crescente.

Uma outra região, que como Porto-Rico tem avançado, si bem que menos do que esta, é o Estado de Costa-Rica; é porém para lamentar que, sendo a qualidade de seus cafés excellente, a sua producção seja por ora ainda tão insignificante.

Nas Antilhas, tanto o arbusto como o seu producto, são tratados do mesmo modo que em Ceylão e na India, dos quaes trataremos no paragrapho seguinte. Uma unica differença existe aqui, e essa é: que não se empregam as mesmas machinas e apparelhos aperfeiçoados para despolpar, limpar, seccar e sortir o grão, que se uzam naquelles dous lugares.

Os cafesaes são plantados ou renovados com mudas creadas em viveiros permanentes, e transplantadas logo que tiverem seis a nove mezes.

Com trez annos começam a dar fructo, e embora em quantidade pequena, já nessa epoca se conta com a colheita. Colhido pelo processo ordinario, faz-se naquella Ilha o trabalho da bonificação do modo seguinte: O grão passa pelo despolpador, e depois de bem lavado em tanques para tirar-lhe toda a mucilagem, é exposto ao sol em terreiros forrados de tijolo. Então é armazenado em uma especie de celleiros bem arejados, e ahi deixado até que tenha terminado a epoca da colheita. Como se vê, o grão conserva a casquinha, e nesse estado ,é classificado com o nome de café *casquinha*. Succede porém ás vezes, ser o espaço desses armazens pequeno para o producto arrecadado, então é depositado ahi em camadas da altura de 30–40 centimetros. Semelhante disposição é entretanto contraria á conservação do grão, que soffre tal alteração, que se traduz por uma mudança de côr, que os peritos logo reconhecem. É a fermentação produzida pela agglomeração de tamanha quantidade de materia predisposta a essa especie de decomposição; para evital-a, revolvem-se com

pás do madeira essas camadas do alto até ao chão, e mixtura-se-lhes um pouco de cinza ou cal de rócha calcinada (apagada).

Não é raro nas Antilhas, o methodo arabe de seccação completa, e que como vimos, consiste em deixar seccar inteiramente o grão ao sol ardente, até que a polpa comece a destacar-se por si mesma. Este processo não é máo, logo que possa ser feito com sol muito ardente, que accelere a deseccação o mais rapidamente possivel, e antes que o grão, que se acha impregnado de materia saccharina, tenha tido tempo de começar a fermentar, o que então o estragaria.

Deseccado, passa o grão ao moinho de despolpar. Este é composto de duas mós muito pesadas e largas movidas por muares, e d'ahi é peneirado á mão ou em peneiras mecanicas, que separam os restos da pôlpa, de pelliculas e outras que taes impurezas.

A ultima operação consiste na chamada *lotação*. Esta tem lugar em peneiros metallicos calibrados nos diversos tamanhos do grão, por onde vae passando successivamente, e durante esse trajecto, vae-se apartando ao mesmo tempo todo o grão quebrado, ou de qualquer modo defeituoso.

Terminados estes trabalhos, toda a colheita está prompta para ser ensaccada em grandes fardos, ou embarricada para a expedição para os Estados-Unidos e Europa.

III. INDIA INGLEZA

É crença tradicional entre os *coolies* empregados na cultura do café, que elle fôra introduzido na India no começo do seculo decimo septimo, por um peregrino musulmano chamado Baba-Bouden. Conta a tradição que, de volta de Meka, se estabelecera em um lugar deserto do destricto de Nuggar, cujas collinas foram mais tarde baptisadas com o nome delle, e ahi fundára um collegio de *derwiches,* que ainda hoje existe e goza

de um subsidio do governo. Tendo trazido comsigo alguns grãos de café arabe, plantára-os em redor de sua ermida, sendo entretanto provavel que, apesar de terem elles vingado perfeitamente, e com o tempo, dado lugar á reproducção de grande numero de cafeseiros, essa cultura não se propagasse logo alem.

Já no começo do seculo presente, existiam cafesaes aqui e ali em Madrasto, mas ha sómente uns quinze a vinte annos a esta parte, que se tem notado um progresso realmente grandioso nessa cultura, graças, é forçoso confessar, á intelligente e perseverante actividade que empregam os inglezes em todas as suas emprezas commerciaes ou industriaes. Si esse progresso continuar ainda por algum tempo, na mesma proporção ascendente em que vae, é de esperar que as provincias meridionaes da India, bem como Ceylão, tomem dentro em pouco, um lugar avantajado entre as regiões de maior producção, e de qualidade não inferior. E d'entre as ilhas, é Ceylão sem duvida, que tem realisado nestes ultimos decennios taes progressos na industria agricola, que depois do cinamomo, é o café o seu segundo genero de grande producção, e que ao mesmo tempo lhe tem feito adquirir grande renome entre as colonias inglezas. Suppõe-se tambem que a planta foi introduzida na ilha por arabes do Golpho Persico, ha mais de 200 annos, segundo a tradicção commum que existe entre os cingalezes, de terem sido suas flôres offerecidas ao reliquario do sagrado dente de Budha, em Kandry, em data muito remota. A verdadeira plantação, porém, só foi experimentada em 1827 por Eduard Barnes, então Governador da ilha, o qual tentou a producção com vistas á exportação para a metropole.

A Inglaterra já se suppre hoje do café, que lhe vem das colonias, para uma boa parte do seu consummo.

O producto dessas regiões, que é tão apreciado, e que o commercio classifica com os nomes de Ceylão, Mysora e Malabar, é cultivado e colhido do modo que

vamos descrever, e que encontramos em um curioso opusculo inglez sobre o café e a chicorea [1].

O terreno escolhido e preferido para a plantação de um cafesal regular, é o das encostas das montanhas, a uma altura onde o clima não seja nem muito secco e quente, nem tão pouco frio e humido, em uma terra fresca e funda, de sub-sólo calcareo, recentemente amanhada e limpa, por meio de uma queimada, da vegetação que a cobria.

A plantação se faz ordinariamente em xadrez, e a distancia guardada entre os arbustos é de 6 pés em quadro, pouco mais em algumas, ou pouco menos em outras fazendas. Nas Indias Occidentaes conserva-se ainda maior distancia, porque ahi se planta por entre as fileiras, inhames, tanchagem, etc. Em Ceylão este systema não deu bom resultado, porque cança demasiado o terreno, produz muita sombra, e hoje prefere-se alli que o cafesal esteja o mais descoberto possivel. O alinhamento irregular, isto é, o chamado systema *quinquncial*, foi antigamente ensaiado em Ceylão, porém acha-se hoje totalmente reprovado, por dar muito mais trabalho, difficultar a passagem na colheita, e confundir e entrelaçar os arbustos entre si, impedindo deste modo a insolação e bom arejamento.

A transplantação de mudas se faz, fincando estas quando a terra é rica e solta, ou então quando o terreno é duro e pobre, em cóvas de um pé quadrado ou mais ainda. Este ultimo systema é o mais seguido, pois que o outro tem dado na pratica resultados negativos, mórmente quando os *coolies* são pouco useiros no trabalho ou tambem pouco escrupulosos, porque falham muitas mudas quando a terra não fôr perfeitamente calcada em redor da planta. A época escolhida por esta operação são os mezes de maio a novembro. Vê-se que em Ceylão se começa a plantar cedo, e a razão está na vantagem de ter assim a muda banhada pelas chu-

1. P. L. Simmonds, *Coffee and chicory*, Londres, 1864, in-18.

vas da estação propria, e porque a experiencia dos cyngalezes sabe que a primeira colheita pelo menos é abundantissima na maioria dos casos.

Em Ceylão capina-se logo apóz a queimada, e antes de plantar. Depois de estabelecido o cafesal, reitera-se esse trabalho de conservação ao menos uma vez em cada mez. Parece talvez um pouco dispendiozo, repetir com tal frequencia semelhante operação, entretanto, como ella é feita por contrato, sahe muito em conta. Os Coolies e Kanganis, (trabalhadores de certas tribus nas fazendas de café) , contratam-se para esse fim, recebendo apenas 36 a 48 schilings pelas 12 capinas annuaes e por cada geira de terreno. Este trabalho não se dá a mestres empreiteiros, d'onde resultaria grande prejuizo, mas sim fazem-se contractos parciaes com cada trabalhadôr de per si.

Apenas os cafeseiros teem um até anno e meio, começa-se a decotal-os. Alguns fazendeiros, affastando-se d'essa regra, esperam pela primeira colheita e só depois d'ella é que procedem ao primeiro decóte.

Não se pode fixar uma regra geral para o decóte, que é feito conforme as necessidades e circumstancias locaes, mas é certo que para os cafeseiros de Ceylão, não tem provado bem uma altura superior a quatro pés, e em algumas localidades ventozas e muito expostas. ou cujo terreno é de qualidade inferior, decóta-se a trez, dous e meio, e até mesmo ás vezes a dous pés acima do sólo. O cafeseiro depois de decotado, toma a forma que se assemelha um pouco á de uma cruz. Uzam os cyngalezes de faca e da mão para esta operação. Da faca para os galhos primarios e ramos superiores; da mão para os secundarios ou ladrões, que são arrancados emquanto novos e tenros. Este segundo modo de operar, chama-se ali catar á mão (handling), para o que se empregam de preferencia e por economia, os rapazes e mulheres. A póda propriamente dita, tem de estar concluida antes do florescimento e é feita uma só vez, o que succede quando é possivel,

antes do fim de Março ; o serviço de catar á mão porém é feito por duas vezes, si poder ter logar antes da colheita. Todo o producto das pódas é enterrado em vallas ao longo das fileiras, o que produz em pouco tempo um *humus preciôso* para os cafeseiros.

Nos primeiros tempos do estabelecimento da cultura do café em Ceylão, julgou-se, como em outros paizes, que os cafesaes só tinham de fructificar por um certo numero de annos, depois do que deveriam morrer, e antes disso o fazendeiro teria já feito a sua fortuna. A decadencia porém dos cafesaes, veio demonstrar, que era necessario estrumal-os emquanto novos e vigorozos, com o fim de prolongar-lhes a existencia. Hoje cuida-se pois com toda a solicitude e liga-se a maior importancia a esse objecto, usando de diversas composições arteficiaes, mas de preferencia a essas, de estrume natural do gado.

O modo mais usualmente seguido para isso, consiste em abrir uma cóva no declive do morro, acima do cafeseiro, pelo menos a 18 pollegadas de distancia do pé. Á cova costuma dar-se as seguintes dimensões, quando se emprega estrume animal ou polpa do café: 2 pés do comprimento, 18 pollegadas de largura e 1 pé de profundidade.

Esta estrumação póde durar bem para 3 e mais annos, e o beneficio que della resulta, é darem os cafesaes uma colheita addicional que regula de 3 a 5 quintaes, por cada geira. Cafeseiros velhissimos e quazi que abandonados, quando assim tratados, chegam a cobrar tanto vigôr que ainda produzirão muitas colheitas remuneradôras. E' obvio que isto se refere sómente ás terras cançadas ou ás pobres em principios fertilisantes, e para este ultimo cazo, é necessario que a estrumação seja feita, quando os arbustos estejam ainda nóvos e vigorózos, e não esperar que elles apresentem symptomas de empobrecimento vital.

As mudas para esses cafesaes são originarias ou de viveiros especiaes, ou de tronchos da cepa, que

plantados no lugar em que devem ficar, dão filhótes ou ladrões, dos quaes se deixa sempre ficar o mais forte. Para mudas do viveiro, só se plantam os grãos muito maduros cahidos dos pés, esses rebentam no fim de tres a quatro semanas, e permanecem no viveiro até terem quinze a deseseis mezes de edade.

Quando a terra foi bem preparada e é de boa qualidade, essas mudas crescem depressa e já dão fructo anno e meio depois; naturalmente não póde ser abundante, comtudo já não é pouco para plantas de tres annos de edade.

A conservação desses cafesaes não requer grandes cuidados. Basta ter o pé do arbusto sempre calçado com terra fôfa, e cortar de vez em quando os rebentos das raizes.

Logo que os cafeseiros estão em pleno vigôr, e dão fructo regularmente, faz-se a colheita por differentes vezes no anno: de Agosto a Dezembro na Ilha de Ceylão, e de Novembro a Fevereiro no continente.

Nas terras altas de Ceylão, o café começa a amadurecer em fins de Setembro, e a colheita só principia de ordinario nos primeiros dias de Outubro, prolongando-se até meiado de Janeiro. Ás vezes variam as estações, e o amadurecimento está sujeito a ellas. Nas terras altas amadurece com mais lentidão, entretanto que nas baixas, esse processo natural, é, por assim dizer repentino, de modo que ás vezes se perdem colheitas quando aconteça haver insufficiencia de braços.

A colheita é transportada em cestos a toda a hora do dia para o lugar da bonificação, e entra primeiramente para um armazem chamado celleiro de grão, onde é pesado e examinado cada sacco ou caixa. Um outro meio de transporte de que se usa em Ceylão, é a aspiração do grão por meio de bombas, a que ali chamam *siphões*. Aquelle, é conduzido assim do campo para o lugar da bonificação, por meio de um systema de tubos de ferro galvanisado nos quaes é introduzido no proprio cafesal. Este methodo já não é ali excepção da

regra. Deste armazem passa por meio de conductos para o andar inferior, e é entregue aos despolpadôres mecanicos. Estes, consistem geralmente em simples cylindros de madeira cobertos de metal canellado, gyrando perto de uma lamina cortante inclinada, sobre a qual rôla o grão para passar entre esses intervallos. Como é de suppôr, estes apparelhos não podem funccionar com grande perfeição; sua construcção, é realmente pouco racional e defeituosa. Ha em certas fazendas alguns, que são mais ou menos aperfeiçoados, mas no geral são todos baseados no mesmo principio.

Alem dos despolpadôres a que acima nos referimos, tem sido ainda ultimamente introduzidos em Ceylão alguns outros como os de Wall, de Buttler, e Walker todos de disco, os guarnecidos de peitoral de Gordon, e os verticaes de Brown. Todas estas machinas porém, apezar de terem obtido previlegio de invenção, são mais ou menos improprias para o processo a que se destinam e que prehenchem muito mal. O principal objectivo de seus inventores, parece ter sido a suppressão de uma das peneiras, despolpando o café limpo de cascas, fazendo-o logo passar para os tanques. Elles só funccionam depressa, despolpam limpamente, e não causam damno algum ao café, debaixo das seguintes condições:

1.° É preciso que o grão esteja perfeitamente maduro.

2.° Que elle seja todo egual em tamanho.

3.° Serem muito bem assentados na baze que os deve sustentar.

Dada que seja a menor irregularidade, estes apparelhos córtam, quebram, arranham e prejudicam o favo mais do que o faria qualquer dos outros despolpadores communs, e do que os apontados, que não são tão sujeitos a desarranjos e mais faceis de serem assentados.

O emprego do vapor como força motriz para estes, só tem sido adoptado em Ceylão naquellas fazendas onde não ha agua, cazo em que serve a roda hydrau-

lica commum, sendo outros tocados a braço naquellas cujo producto é escasso.

Todos elles se regulam no mais pelo mesmo principio, posto que diffiram em plano e na disposição de suas differentes peças. O fructo é comprimido por um cylindro gyrando de encontro a uma peça feita de ferro ou qualquer outro material, e destaca-se assim de sua casca; depois esse mesmo, ou um outro cylindro, lança a casca sobre uma barra metallica collocada em frente á sua superficie rugosa, separando assim a pôlpa da sua fructa.

O melhor destes despolpadores é todavia ainda o *duplo*, cujo cylindro faz cem evoluções por minuto; este exige porém uma força motriz poderoza e constante como o vapor, e quando seja movido a agua, depois de estar em movimento ainda, necessita uma grande quantidade d'agua, o que em certos lugares da Ilha, é uma forte objecção.

O de Gordon com peitoral, é de todos os que alli trabalham o mais rapido, despolpando cerca de 100 alqueires por hora, sem quebrar mais de ½ por cento de grão, emquanto que essa quebra é de sete por cento nos demais, alem de um rendimento de 30 alqueires por hora.

Em outro lugar, os conductos que partem dos celleiros, e transpõem o grão ao despolpadôr, são munidos de um mecanismo, disposto de modo que o grão é banhado por um jacto d'agua que corre lentamente, e assim lavado de todas as suas impurezas, como: a areia e terra que geralmente o acompanham, e que por seu peso especifico cahem para o fundo, em cavidades que ahi se acham, e são por consequencia desviadas do despôlpadôr.

Tambem estes apparelhos funcionam de modo tão defeituozo, que o grão ao sahir delles, está sempre envolto em uma materia mucilaginoza que convem ser affastada o mais depressa possivel. Para obter isso, os despolpadôres estão em combinação com certos canaes

que recebem o grão meio despolpado, e o levam para cisternas ou cuvas de alvenaria sem agua, onde permanece um a dous dias; sobrevem uma ligeira fermentação, que será tanto mais rapida, quanto mais elevada for a temperatura do ambiente, e esta fermentação decompõe o involucro mucilaginôzo e faz com que elle se desagregue com facilidade, principalmente depois que se deixa entrar agua nas cuvas, e que é mechido e batido com pás.

Nesta operação convem evitar o desenvolvimento da fermentação alcoholica, que pode sobrevir facilmente, sobretudo quando essa massa se acha muito saturada de materia saccharina; por pouco que se manifestasse essa fermentação, a qualidade do café soffreria inevitavelmente.

Depois de estar bem limpo, passa á dessecassão, operação esta ás vezes bem difficil, e que exige muita cautela, pois d'ahi depende principalmente a bôa qualidade do genero. Si a colheita fosse feita em tempo secco, e não, como acontece, na epoca chuvosa, seria possivel seccar o café em terreiro, entretanto, que assim é necessario recolher o grosso delle para baixo de coberta enxuta, e estendel-o em armazens que teem muitas camadas de estrados de taboas, e onde cada uma dellas, não deverá ter mais altura que duas a quatro vezes o tamanho de um bago de café. Quando a camada é tenue, a humidade proveniente do grão evapora-se com facilidade, e não causa aquelle cheiro desagradavel, e mais ou menos pronunciado, que se sente em todos os cafés cuja dessecação foi tão lenta, que tiveram tempo de mofar. Isto acontece com especialidade nas fazendas grandes, onde é raro haver armazens de tamanha capacidade, que possam conter tanto café, e seccal-o de modo que não resulte aquelle inconveniente. Para remedial-o, imaginou-se ha alguns annos, uma especie de estufas bem organisadas, funccionando perfeitamente, nas quaes se pode manipular grande quantidade de uma só vez,

substituindo-se assim os terreiros ordinarios. Estas compõem-se de: um vasto armazem, onde se acham dispostos taboleiros feitos com esteiras trançadas de fibra de côco presa em sarrafos; nestes taboleiros é estendido o café. Por baixo destes armazens existe uma fornalha de grandes dimensões ou fogão que gera o calôr, que é conduzido ao armazem por um systema de tubos, e vae assim aquecer o ambiente deste. Este ar quente faz evaporar a humidade do grão, que é expellido para fóra do armazem, por meio de ventiladores mecanicos de grande força. Esta é a ultima operação da bonificação na fazenda. Da estufa vae o café para o armazem do ensacamento, o qual é feito em saccos de *gunni*, fabricados com fibra de côco. Então é remetiido para os lugares da exportação, isto é: para os portos de Colombo (Ceylão), Madrasto, Bombaim, Tellichery etc. O producto assim preparado é o chamado *casquinha*.

Antes de ser embarcado para a Europa, submettem-o porém ainda a uma serie de operações, que o põe em estado de ser vendido ao consummidor. Estas consistem em resummo, em seccal-o ao sol ardente sobre terreiros, até que a casquinha comece a saltar por si propria, passando d'ahi para o moinho de descascar, que consta de uma ou duas simples mós de metal ou madeira pesada, gyrando com grande velocidade dentro de uma tina circular, onde o grão perde a casca mais grossa. Sahindo deste moinho, grão e casca são atirados aos peneiros, para nelles perder uma grande parte da pellicula prateada que foi machucada pela pressão das mós.

Os inglezes, que consommem quazi todo o café exportado de Ceylão e da India, apreciam muito o grão limpo e não pelliculado, porque julgam—pensamos que sem fundamento—que essa pellicula é signal de má qualidade de uma certa especie de café, cujo grão é na mór parte coberto dessa casquinha.

Acabada esta operação, resta fazer a selecção em

duas ou trez qualidades, de modo que o grão tenha um tamanho uniforme, depois de se lhe ter separado os máos ou defeituosos, materia extranha e impurezas.

Ao producto que se separa, composto de grãos negros, quebrados e defeituosos, dá-se o nome de *escolha*, e é esse café ordinario ou de qualidade muito inferior, que usam merceeiros e outros, para a preparação do café torrado e moido que vendem a retalho.

A separação é feita em pequenos apparelhos com peneiras, que teem cada qual o tamanho do grão que deverá ser escolhido, e assim se obtem as diversas sortes com seus tamanhos, que são pagas no commercio conforme a egualdade do grão.

Os mercados inglezes exigem que uma e mesma sorte, tenha o grão muito egual tanto no volume como na fórma. A primeira consta do grão arredondado, e não obstante, não ser essa absolutamente superior em qualidade ao achatado ou plano convexo, é paga por um preço muito mais elevado do que as duas outras que lhe seguem.

Não se julgue que seja isto uma mera exigencia do consummidor, nada disso, não é mais do que uma grande conveniencia mercantil, muito proveitoza ao plantador que em vez de mixturar toda a colheita, obtem desta forma um resultado pecuniario quasi egual ao de *uma e meia colheitas,* em razão do preço elevado da primeira, do não menos das duas seguintes, e do da terceira, a chamada *escolha,* sendo todas as trez producto da mesma origem. As manipulações a que obrigam esta separação são mui insignificantes e pouco ou quasi nada encarecem o genero. Estas qualidades são afinal ensaccadas, ou embarricadas, conforme o mercado a que se destinam. Para alguns lugares se faz a expedição em toneis de seis a sete quintaes, para outros porém em grandes caixas quadradas.

IV. JAVA

Já vimos que foi na Ilha de Java que os Hollandezes fundaram os primeiros cafesaes que os Europeus tiveram em suas colonias.

Apezar de uma concurrencia terrivel que ella tem soffrido de outros centros productores, e mesmo de todos aquelles, onde essa cultura se exerce com proveito, soube Java manter sempre o seu lugar entre os primeiros productores.

Entretanto, não obstante a quantidade consideravel de café que produz essa região, pois nestes ultimos tempos, dão as estatisticas como existentes ali, nada menos que 225 milhões de cafeseiros em plena producção, parece que a cultura não tem feito progressos theoricos tão consideraveis, como os que se notam nas colonias inglezas, e a propria plantação não tende a augmentar. De outro lado os compradores queixam-se que o producto já não é tão bom como antigamente.

Não apresentaremos dados positivos sobre a cultura e bonificação do grão nesta colonia hollandeza cujo methodo e processos, nada offerecem de particular, que possa ser extranho á maioria dos fazendeiros brasileiros, sem contestação, mais adeantados que muitos dos seus collegas dos outros paizes, aos quaes nos temos referido nestes capitulos. E' uma lacuna, sem duvida, mas em compensação offerecemos ao leitor alguns esclarecimentos mais minuciozos ácerca das ricas plantações da India e Ceylão. O nosso livro não é um manual, e não se deve exigir mais de um trabalho, que não póde de modo algum aspirar á pretenção de ser completo, onde não temos tão pouco por objectivo ensinar a arte de plantar ou produzir café.

Daremos apenas algumas noticias assaz interessantes sobre as condições peculiares a Java, e outros dados sobre o seu systema de exploração agricola e commercial, extrahidos de um curioso relatorio apresen-

tado por um consul inglez a seu governo sobre a situação mercantil dessa Ilha. Estamos convencidos, que estas informações não serão menos agradaveis ao leitor, que si lhe narrasemos exclusivamente o que souberamos de processos de cultivo, colheita e preparo.

A producção do café constitue, como o arroz, e a mór parte dos outros generos coloniaes, nas Indias hollandezas, monopolio do governo metropolitano. Os impostos e contribuições semelhantes, que outros póvos teem de pagar em *moeda*, pagam os indigenas daquella colonia *in natura*.

Ordinariamente, o café não é ali bonificado pelo proprio productor; este apenas faz a colheita e entrega-a a outros, que se encarregam de preparar o grão, e pol-o em estado de ser vendido. E' a divisão do trabalho, mas em escala muito consideravel. Os estabelecimentos que se occupam d'esta industria, são compostos de armazens, vastos depositos, e officinas onde se fazem todas as manipulações, desde a deseccação secundaria até o ensaccamento. Estas officinas ou estabelecimentos, são arrendados por grandes empresarios ou industriaes. Dentre estes, alguns são tão pouco escrupulosos, segundo se conta, que fazem o café absorver arteficialmente 14 % d'agua, alem dos 4 % que elle já contém naturalmente, o que é facil ahi, por sêr o grão de uma natureza excessivamente hygroscópica. De semelhante traficancia resulta, que o governo pague por cada quintal mais 14 libras d'agua fraudulenta, sem tomar em consideração que esta vae deteriorar sobremodo as 125 libras de café. Uma tal fraude, que attenta ao mesmo tempo contra a qualidade e quantidade da mercadoria, é a cauza capital da diminuição da reputação antiga e bem fundada, que tinham os cafés de Java ainda não ha muito tempo. A desastrada avidez mercantil, que tudo estraga, o futuro dos vindouros, e muitas vezes o bom nome de um paiz, a fama de uma mercadoria e a saude publica, não hesita ante os meios mais reprovaveis, comtanto que lhe corra no

bolço mais um real traidôr, sendo assim fiel ao seu motto invariavel que é: *après nous le déluge*. É o que succedeu com o anil no Brasil, producto outr'ora de tanta valia e tão remuneradôr, e que hoje será difficil fazer entrar em qualquer mercado, do momento que lhe fôr conhecida a procedencia brasileira. Uma meia duzia de especuladôres, dos quaes talvez já não exista mais um só, desacreditaram completamente esse producto, adulterando-o com cal e gesso? Assim fizeram, em quanto os consummidores não perceberam a fraude, e depois, tal foi a queda d'este producto, que ate hoje não houve alguem que tivesse coragem e perseverança bastante, para ensaiar levantal-o novamente. Lucraram com isso a Companhia Ingleza das Indias, Java, a Luisianna e outros productores. Voltemos ao café.

O governo hollandez recebe por anno, termo medio, cerca de um milhão de quintaes de café de Java, e vende-o trez ou quatro vezes mais caro do que lhe custou, comprado em mão da *Companhia Hollandeza de Commercio*. Esta companhia, faz o mesmo officio que os chamados commissarios de café; ella intermedia ao Estado o transporte e venda na Hollanda, de todos os preciosos generos coloniaes produzidos em Java e suas outras Ilhas da Sonda. E' um direito monopolisador como o tem a Austria, a França e a Italia para o tabaco.

Estes generos vendem-se em leilão publico e periodico nas praças de Amsterdão, Rotterdão e Middleburgo. Os leilões de café costumam ter lugar naquellas duas primeiras cidades, durante a primavera e o outomno, e é pelos preços obtidos nelles, que se regulam as cotações do café na mór parte das praças do continente. Tal é o systema de exploração agricola e commercial, que a Hollanda applicou ás suas possessões das Indias. Entretanto, este systema e a *consignação forçada* dos productos á *Sociedade de Commercio*, deram em seu começo, como era obvio, brilhantes resultados para

o governo, para as proprias Ilhas e para o desenvolvimento da marinha mercante da metropole. Mais tarde porém, a experiencia demonstrou que este monopolio excessivo e odiôso, não podia deixar de produzir consequencias imprevistas, e que não eram para desejar, e a próva evidente, é que a velha Batavia, outr'ora florescente, está hoje em decadencia visivel, em quanto que a sua rival que lhe fica visinha, Singapora, tornou-se o lugar do mundo, onde a liberdade commercial tem colhido os maiores triumphos.

Com semelhante lição, começou o governo hollandez a comprehender que era necessario ceder um pouco do seu rigôr, e ser mais condescendente no systema que tanto o felicitara no começo.

As condições economicas de producção em que se acham actualmente essas Ilhas, são de tal natureza, que será talvez difficil que o governo não se veja forçado a abandonar completamente o monopolio que exerce, o que em parte já fez, com relação á *Sociedade de Commercio*, da qual se libertou, reservando para si, ha poucos annos, o direito de vender ás Indias, alguns ou uma parte de seus productos, logo que isso lhe dêr lucro sufficiente.

Neste cazo está por exemplo o assucar, que para ser vendido, não se expede mais excluzivamente para a metropole, como antes, e assim é provavel que em breve aconteça outro tanto com o café.

Eis o que em relação ao café nas possessões hollandezas, nos pode interessar no relatorio alludido, e por estes apontamentos ajuize o leitor da triste condição agricola de Java.

Não será fora de proposito, antes de fechar este paragrapho, fallar do *chá de folhas do cafeseiro*, tão em uzo entre os indigenas das ilhas da Sonda, principalmente na de Sumatra.

Este chá, em nada inferior ao da China, é preparado do mesmo modo que este ultimo, e pouco mais ou menos assim: Colhe-se a folha do cafeseiro, e passa-se

ella sobre um fogo muito forte feito com bambús, sem que nesta combustão se desenvolva muita fumaça. Ordinariamente faz-se isso com um ramo inteiro, porque a casca da madeira tambem serve para o chá.

É o methodo empregado na America para o preparo do mate.

Concluida esta especie de torrefacção, faz-se a infuzão em agua fervendo, tal e qual como com o chá da India. O liquido que assim se obtem é limpido, de uma côr pardacenta clara, e quando se lhe addiciona um pouco de leite e assucar, dá, segundo se conta, uma bebida das mais delicadas, que tem ao mesmo tempo o gosto do chá e o do café. Os habitantes de Sumatra preferem este chá de folhas á propria infusão do grão, pretendendo que é para elles summamente hygienico, mais restaurante, e que com elle podem supportar melhor seu clima tropical, que os debilita, comendo apenas um pouco de arroz, e trabalhando durante semanas inteiras em serviços de campo bastante rude. E' possivel que esta infuzão seja mais estimulante para as faculdades moraes e phizicas daquelle povo.

De facto, si devemos crer a Reichenbach [1] a proporção de materias soluveis que a agua fervente extrae dessas folhas, é 10 % mais forte do que a que se encontra ordinariamente na do grão. Não nos demoraremos no exame chymico destes principios activos, fal-o-hemos em capitulo separado, e digamos apenas agora, que Reichenbach affirma, que elles teem toda a analogia, ou que são mesmo identicos, aos que a analyze chymica revelou existirem no bago do café, o qual tambem por sua composição chymica tem muita semelhança com o chá Chinez.

Ha cerca de quinze annos, que se importa de vez em quando na Europa dessas fôlhas deseccadas ou torradas, *desse chá de café,* e muitas pessoas, mórmente na Hollanda e Inglaterra, apreciam-o tanto co-

1. Dr. A. B. Reichenbach. *Der Kaffeebaum* Leipzig. 1867.

mo os habitantes de Sumatra. Ha mesmo quem affirme, que esse chá não é inferior ao que a China exporta de melhor com os nomes de *Pekoe* e de *Souchong*.

É para lastimar pois, si assim é, que esta bebida ainda se não tenha generalizado, porque parece que ella poderá ser um substituto completo do chá da India, ou do proprio café em grão, por estar menos sujeita do que estes ás infinitas adulterações e fraudes, das quaes algumas são bem nocivas á saude. Alem dessas apreciaveis circumstancias, a carestia actual d'aquelles dois generos, obriga o commercio especulador, a procurar succedaneos, que hoje são inummeros; não tendo nenhum delles as virtudes e qualidades do chá ou do café, e consumindo-se em quazi todos os paizes do mundo, quantidade enorme dessas infuzões, é evidente que a saude publica ha de ser alterada com mais esse producto falsificado. O melhor succedaneo repetimos, seria realmente a folha do proprio cafeseiro, e é inexplicavel como não se tenha até hoje ensaiado a sua introducção, mórmente nos proprios paizes que o produzem em grande escala, como o Brasil e outros. O fazendeiro, aproveitaria assim, essa folha que tem de cahir inutilmente, e que dá apenas um fraco humus. Uma vantagem tão real, em uma cultura cuja vastidão no Brasil é imponente, não será na verdade digna de um ensaio? É claro, que não se poderia alliar as duas couzas ao mesmo tempo, isto é, uma boa colheita de fructo, e outra de folhas de uma e mesma planta, mas depois de concluida a colheita, não serviria a folha existente? Como já dissemos, são as folhas os orgãos respiratorios do corpo vegetal; é por seu intermedio que se effectua em parte a nutrição, e quando uma planta fôr arteficialmente despida dessa folhagem, a consequencia será a sua má nutrição, e o fructo que ella der, será escasso e amadurecerá forçadamente. Quanto ás folhas provenientes dos rebentões ou ladrões das ramagens na póda e outras, o producto seria tão exiguo, que não valeria a pena colhel-os para a ex-

portação; o mesmo se dá com as folhas que já vão amadurecendo e estão prestes a cahir; essas tambem não teem valôr para este chá, e é preferivel deixal-as cahir naturalmente, e restituir assim á terra uma parte dos principios mineraes que della sugaram. Ha portanto estes, e quiçá outros obstaculos, que tenham impedido até hoje o ensaio a que nos referimos, mas não ha mal sem remedio. Um dos meios de obter folhas do cafeseiro para esse fim, seria pois o de cultival-o sómente nesse intuito, e não esperar delle outro proveito, tal e qual como o fazem os chins com a planta do chá. E quem já fez a experiencia para assegurar que os resultados materiaes são negativos?

Não olvidaremos porém que, antes de cuidar nessa cultura exclusiva, seria de absoluta necessidade e prudencia, procurar extracção para a folha, naquelles mercados europeus que mais consomem succedaneos, o que talvez não seria das couzas mais faceis. Entre algumas difficuldades, a principal consistiria em fazer comprehender ao consumidor dos succedaneos de café, e aos deste mesmo, que julgam beber verdadeiro e puro café, quando o compram moido, que aquella folha é o melhor, o legitimo, e o unico substituto possivel deste. Chegadas que fossem as couzas a tal ponto, o resto seria facil obter-se, e a industria tanto mais vantajoza, quanto sendo os gastos com a producção muito inferiores á do grão, poder-se-hia vender essa mercadoria por preço relativamente muito baixo ao do chá da India e do café, e talvez mesmo que ao do mate.

Estes teriam então, é verdade, mais um concorrente que faria entrar os dous primeiros em luta, e baixar talvez o preço actual e um pouco exhorbitante a que chegaram ambos.

Antes de deixar Java, vamos relatar aqui uma curiosidade botanico-zoologica a respeito do seu café. É ella a seguinte: Encontra-se nos cafesaes e nas suas visinhanças, no tempo em que aquelle está amadurecendo, monticulos de grão, de aspecto muito limpo,

dejeccionados por animaes que comeram o fructo, mas que só digeriram a sua pôlpa. Entre as aves que *andam á pilhagem*, principalmente nos cafesaes das Ilhas da Sonda, ha especies, que não sendo propriamente frugivoras, mas carnivoras, mostram um gosto especial por essa especie de alimento vegetal. São ellas duas, e pertencem á mesma familia, o *paradoxuro (paradoxurus typus*, F. C.) e o gato de algalia aziatico (*Viverra zibetha*, L.). Os indigenas, dão grande apreço a esse *café casquinha*, e preferem-o até ao lavado pelos homens, induzidos a isso por uma ideia superstícioza, que lhes faz attribuir a esse grão certas virtudes extraordinarias.

Fecharemos aqui estas observações, e vamos concluir a nossa revista de cultura especial com o primeiro productor do mundo. A Ceylão voltaremos ainda nos capitulos finaes sobre a producção.

V. BRASIL

É de 1830 que data a verdadeira cultura do cafeseiro no Brasil. Nos seus primeiros tempos essa plantação foi tão desanimadora, que houve fazendeiro que queimasse os seus cafesaes, para encetar outra cultura. Até 1815 pouco mais ou menos, era esta ainda tão diminuta, que a producção mal chegava para o consummo interno. Esta industria, que occupa hoje o primeiro lugar na fonte da producção agricola do vasto imperio, não fez mais do que seguir a marcha de todas as cousas, da natureza: começou embryonaria, e em pouco tempo desenvolveu-se de tal modo, que actualmente o Brasil possue as bellas e mais vastas plantações, das quaes algumas se acham em taes condições, que necessitam de centenas de braços para a sua manutenção.

Excepto nas provincias do sul, e mesmo na de Santa Catharina, o café foi ensaiado e cultivado em todas as outras, porém nunca chegou o desenvolvimento dessa cultura á altura das que se encontram hoje

nas do Rio de Janeiro, S. Paulo, Minas Geraes e Bahia. Das duas primeiras se póde dizer, que não exportam quasi que nenhum outro producto agricola. Na fertilissima, e actualmente tão prospera provincia de S. Paulo, onde se tem realisado estes ultimos tempos, progressos materiaes dignos de um povo activo e intelligente, abandonou-se em grande parte o cultivo do algodoeiro, para substituil-o pelo do cafeseiro. Esta exclusão é para lastimar-se, porque o algodão ainda ha de ser em tempos mais ou menos remotos, uma das principaes fontes da riqueza brasileira, sinão mesmo o seu segundo e principal artigo agricola. Com a diminuição gradual do braço escravo, o unico quasi até hoje empregado na lavoura do café, deve vir provavelmente a divisão, isto é, a passagem da grande para a pequena cultura, e então, o algodoeiro será um producto de facil cultivo para muitos, e summamente remunerador para todos os que o abandonaram [1]. O café de S. Paulo é muito estimado e conhecido nos mercados que o consommem e distinguem pelo nome de *café de Santos,* por assim se chamar o porto d'onde é exportado.

Em quasi todas as provincias do norte do Imperio acha-se essa cultura mais ou menos desenvolvida, mas em ponto relativamente mediocre ás trez primeiras antes mencionadas.

---

1. A baixa progressiva no preço d'este genero depois da guerra da separação na União Americana, é transitoria, e tem de ceder mais ou menos cedo á evidencia dos factos naturaes. É triste ver o nosso systema de eterno ensaio, sempre em busca de uma prosperidade menos real que apparente. O tempo gasto e os sacrificios pecuniarios e outros, tem compromettido seriamente o futuro de muitos de nossos agricultores, que se tem deixado levar por calculos illusorios. Si fôrmos abandonando successivamente uma e outra cultura, porque, este producto dá temporariamente maior lucro que aquelle, o que cultivaremos afinal, quando todos os productos agricolas no mundo estão sujeitos a alterações e toda a casta de vicissitudes? O que seria hoje da Hungria, si tivesse abandonado a cultura do trigo, em tempos tão criticos que tem atravessado esse genero? Limitar-se exclusivamente á criação do gado, e vinicultura? Voltaremos a este assumpto em momento mais opportuno deste estudo.

Para o estabelecimento de cafesaes novos, prefere-se no Brasil terrenos virgens, isto é, os que nunca soffreram cultura, e cujo sólo seja profundo e rico de hume, o que dá lugar a um trabalho preliminar inevitavel: a derrubada e subsequente queimada.

Escolhida que seja a zona, começa-se por medir e demarcar o terreno necessario para a plantação de 10 20, 30 ou 80 mil cafeseiros. Feita a demarcação, passa-se logo á derrubada, e depois de bem secca a folhagem e toda a vegetação miuda, procede-se em tempo secco, á queimada; cujo producto em cinzas enriquece ainda mais o sólo de certos alcalis, mas ao mesmo tempo vae destruir o effeito que produziria a camada superior de humus já existente. Antes, porém, da transplantação ou plantação, o terreno recebe um pequeno amanho superficial, quando o cafesal tem de ser pouco extenso.

Antigamente, plantava-se as pequenas mudas que crescem por baixo dos cafeseiros velhos, e provenientes de sementes que cahiram destes. Não tardou em reconhecer-se a desvantagem de semelhante systhema porque essas mudas eram as mais das vezes de natureza rachytica, por descenderem de cafeseiros exhauridos, o que nem sempre é facil reconhecer-se *á priori*. Hoje, porém, a plantação é toda feita com mudas creadas em sementeiras, ou com a semente directamente, isto é, pelo processo a que chamamos *directo*. Neste ultimo cazo, lançam-se em covetas equidistantes alguns grãos escolhidos entre fructo são e de planta vigoroza, e depois que as plantinhas que d'ahi nascerem, teem 10–12 pollegadas de altura, arranca-se a maior parte, deixando tão sómente as necessarias em distancias eguaes, e principalmente as que apresentarem aspecto mais robusto. Sobre o plantio *indirecto*, já delle fallámos no capitulo competente, e accrescentaremos agora apenas que os mezes mais proprios para o preparo dos viveiros, são os de Agósto, Setembro e Outubro. Apenas as sementes germinam e as plantinhas

começam a crescer, convém regar algumas vezes a terra desses viveiros, si a temperatura fôr elevada e houver auzencia completa de chuvas ligeiras por espaço maior de dous mezes. Essa precaução é necessaria a fim de evitar a perda completa dessas mudas. No fim de doze a quatorze mezes o mais tardar, salvo condições excepcionaes, terão essas mudas chegado á altura e estado proprio para a transplantação. Para effectuar-se esta, escolhe-se geralmente a epocha chuvoza do mez de Março.

Alguns lavradores ainda alimentam certos preconceitos acerca da influencia que tem nesta operação, este ou aquelle estado na marcha da lua, concordando a maior parte delles em que a lua cheia seja a mais favoravel. Não sabemos até que ponto essa crença possa ter fundamento e ser admittida? Esta circumstancia não é considerada—que o saibamos—em nenhuma outra região cultora de café. Si é um verdadeiro prejuizo, originado pela rotina, e por consequencia da ignorancia, para que persistir nelle, e não libertar-se de um embaraço, cujo mal minimo, póde ser a perda de tempo, aguardando uma certa e determinada evolução lunatica?

Ha tambem divergencia a respeito da edade das mudas. Querem alguns, que a muda mais crescida seja a melhor, outros affirmam o contrario. Julgamos entretanto, si nos é permittido emittir a nossa humilde opinião a esse respeito, que nos parece, que os primeiros teem mais razão. Quanto mais desenvolvidas forem transplantadas as mudas, menos soffrerão a influencia absoluta da mudança, pois a sua força vital já é maior; alem de que, dado o cazo de ser o terreno aproveitado para alguma cultura accessoria, emquanto o cafesal se desenvolve, as mudas mais fortes serão suffocadas com menos facilidade por essa cultura, e pela vegetação natural, que nesses terrenos se desabrocha exhuberantemente.

As distancias ou espaços entre um e outro arbusto

variam no Brasil segundo a situação do sólo. Em terreno plano, essa distancia medeia entre 3 e 3 $^1/_4$ de metro, emqúanto que nos inclinados ou situados em elevação e seccos, é menor, e nunca inferior a 2 metros entre cada um pé. Ao primeiro cazo dá-se o nome de plantio *raro*, e ao segundo o de *basto*.

Ainda ha tempos plantava-se os cafesaes, não em um alinhamento regular e symetrico como convem, mas em fileiras desencontradas sem um verdadeiro systema. Felizmente, é isso hoje muito mais raro, posto que frequente, em alguns pontos de certas provincias do norte, como é tambem rara a plantação chamada de *xadrez*, não obstante, encontrar-se em algumas provincias, grande numero de cafesaes estabelecidos por esse methodo, os quaes porém são sempre pouco extensos.

Os fazendeiros que não curavam da equidistancia e alinhamento regular do seu cafesal, tinham em vista evitar que as chuvas torrenciaes descalçassem os pés dos arbustos, quer no estado de muda, quer depois de crescidos.

Um outro preconceito, que tambem já se acha em parte destruido, é o do plantio em direcção *inclinada*. Não havia para isso uma razão intelligente capaz de fundamentar sufficientemente essa pratica, cuja inutilidade o tempo se encarregou de demonstrar, e hoje a posição vertical da muda, e o plantio em cova profunda, são reconhecidos como os mais proprios.

Ambos os systemas de plantação, subdividem-se ainda: em plantação a *descoberto* e plantação á *sombra*.

Si o primeiro methodo tem seus grandes inconvenientes, por outro lado offerece vantagens mui reaes. Não discutiremos as vantagens de ambos, porque são empregados em algumas provincias, conforme as necessidades locaes e condições especiaes. Não podemos, entretanto, deixar de dizer alguma couza a favor do segundo.

No Oriente, a plantação á sombra é quasi que for-

çada pela elevada temperatura de alguns lugares, e nesse cazo a sombra é arteficial, e produzida por bananeiras e arbustos semelhantes. Em Ceylão, como já vimos, se dá este cazo, entretanto que no Brasil a sombra arteficialmente produzida, não teria razão de ser, em todas as provincias, como por exemplo, nas margens do Parahyba.

Emquanto a muda cresce, isto é, durante os dous primeiros annos depois de transplantada, póde-se aproveitar o tempo e o terreno, cultivando certos cereaes leguminozos como o feijão e o milho, pelos intervallos das fileiras.

Estes cereaes, alem de constituirem uma cultura facil, rapida, e extremamente lucrativa, protegem com a pequena sombra que dão, não só em parte as mudas do cafeseiro, até que ellas se acostumem ao ardor do sol forte, mas impedem principalmente a grande evaporação da humidade do sólo. Geralmente, não é costume fazer-se cultura alguma depois dessa epocha, mórmente naquella em que o arbusto já começa a fructificar. Comquanto não seja commum á todas as provincias brasileiras essa cultura accessoria, comtudo é ella uzada no Norte, como nas Alagôas, e pugnámos por ella, por não partilharmos a opinião de alguns, com relação ao enfraquecimento do terreno.

Si esse pretendido enfraquecimento de terreno fosse real, plantando-se apenas feijão ou milho, o que dizer então de arbustos como a bananeira, e arvores grandes como palmeiras, ingazeiros, cajazeiros, e outros, que se deixam muito a proposito vegetar, quando já existam, ou se plantam nas culturas de Venezuela, Cuba, Porto-Rico e da Arabia?

É facto confirmado pela pratica, que os cafeseiros de Venezuela melhor vegetam á sombra, e ahi vivem mais de cincoenta annos, fructificando perfeitamente, emquanto que os expostos ao sol, só duram pouco mais de vinte annos. Accresce a essa circumstancia ainda, que os cafesaes expostos, só produzem bem, quando se

acham nas *encostas das montanhas*, ao passo que á *sombra* vegetam maravilhozamente nas *varzeas*, que ali são fertilisadas, não só pelas proprias folhas do cafeseiro, cuja substancia não é levada pelas enxurradas, como tambem pelas que cahem das grandes arvores protectoras.

Si acontece isso em Venezuela e outros pontos, onde a sombra é indispensavel para abrigo do cafeseiro, porque não se dará o mesmo em algumas provincias do Norte, como por exemplo nas Alagôas, onde esta cultura já se vae propagando, e cuja zona se acha nas mesmas condições climatericas que a daquella Republica? Salvo para os sitiós mais elevados e frios, esta pratica não se applica sómente a uma só condição topographica de terreno, mas sim, tanto ás encostas como ás planicies.

Na India e nas Antilhas, nas ilhas de França ou Mauricia, Bourbon ou Reunião, nas chamadas ilhas Mascarenhas, a plantação á sombra, é uma condição essencial para a prosperidade de um cafesal, e quando ella não exista naturalmente, é o primeiro trabalho a que se attende, um anno antes da formação daquelle, escolhendo-se para isso as arvores mais proprias para esse fim, as quaes variam necessariamente com os paizes. Assim se vê, que na India e nas ilhas Mascarenhas, são communs e preferiveis a outras arvores, uma certa especie de *acacia* (Lebbeck), e uma outra cuja madeira *é preta;* no Yemen é a *Cordia Sebestena,* em Java a *Erythrina corallodendrum*, em Venezuela, a *Erythrina anauca* de Bompland, ali conhecida pelo nome de *bucáre*, que se eleva á altura de 50 a 60 pés, e que no Brasil se conhece pelo nome de *papagaio;* e nas Antilhas, os ingazeiros, as bananeiras, cajazeiros e outros, cuja folhagem seja pouco tupida.

Nas colonias francezas ainda se vae mais longe em materia de sombreamento. Quando se derruba alguma floresta para o estabelecimento do novo cafesal, conservam-se em certos pontos do terreno leiras de mat-

to, bem como uma orla do lado em que se esperam os ventos com impeto constante. Assim se preenchem dous fins ao mesmo tempo: abriga-se do sol e do vento, que ambos são prejudiciaes quando demasiados.

Pelo que acabamos de dizer, se deduz por conseguinte, que a exposição do cafeseiro ao sol ardente, não é necessaria sinão sob certas e determinadas condições, emquanto que em outras, e em certos paizes, deve prevalecer o contrario.

Não podemos discutir ácerca da necessidade ou utilidade em generalisar esta theoria a todas as provincias do Brasil, mas o que é certo é que, a experiencia tem demonstrado que, o cafeseiro abrigado á sombra de arvores, que não sejam muito copadas de ramagens ricas de folhas, *carrega* mais, e sobretudo dura muito maior numero de annos que o exposto, facto esté que não deve ser despresado.

Si em alguns d'aquelles paizes, mórmente em Venezuela, prevalecem certas razões poderozas e constantes para assim proceder; porque se não dará o mesmo facto no Brasil, onde as seccas são ás vezes tão prolongadas que tudo exterminam? Bem verificado que a sombra não é prejudicial ao cafeseiro, não seria prudente estar de sobre aviso contra taes calamidades que quasi sempre assaltam o fazendeiro na epocha que menos lhe conviria, attenuando pela sombra os rigores do estio, que em certos annos é intenso desde Outubro até Março, mezes em que a secca se prolonga ordinariamente com grande constancia?

Resta portanto fazer o ensaio a bem do futuro e da verdade, e depois averiguar qual a especie de arvore a que se deveria dar a preferencia. O resultado de similhante estudo e experiencia, seria sem duvida da maior utilidade.

As condições que essas arvores devem reunir em si, não são difficeis de encontrar-se no paiz cuja riqueza botanica não encontra rival. São pontos essenciaes: que a arvore cresça com certa rapidez; que

se eleve bastante, copando sómente alto; e que sua folhagem seja pouco tupida. Como taes temos: os ingazeiros, os visgueiros, nos lugares em queabundarem, as bananeiras, a acacia chamada *flamboyant (Poenciana regia)* e por ultimo os cajueiros, que alem da sombra, poderão ainda dar lugar á industria do vinho desse fructo, que tanto se vae generalisando nas provincias do norte. Repetimos pois em conclusão, que é convicção nossa, que este systema deva ser preferido, toda a vèz que se dérem as condições especiaes que o facilitarem.

O segundo methodo de plantio é o *descoberto*. Deste pouco temos a dizer.

Por este modo não se estabelece cafesal em paiz algum que o cultive a *domicilio fixo*, ou pelo methodo a que denominamos *directo*, o que seria tempo perdido; mas sim por meio de mudas. Esse systema existe na região ao sul do Brasil, e tambem na Ilha de Ceylão, cujos climas são mais brandos; alem de se acharem ahi os cafesaes em elevações, e mais ou menos regados por chuvas frequentes.

Como quer que seja, porem, uma vez preparado o terreno, planta-se o cafesal em alinhamento *regular em quadro*, ou em *quinconcio*, sendo o methodo quadrado o que mais se devia preferir, guardando-se a distancia conveniente. Em Ceylão, é costume, como já o dissemos, plantal-o com intervallo de cinco a nove palmos, o que não deixa de ter seus inconvenientes.

Nas regiões de terrenos ferteis como o Brasil, nos quaes se desenvolve com facilidade e extrema rapidez aquella vegetação, que mais tarde formará bellas florestas, não póde haver descuido na carpa dos cafesaes, sem grave transtorno para elles, e para o trabalho da colheita. Si em toda e qualquer lavoura, os effeitos da limpa ou capina são beneficos, na do café são elles de summa importancia, mórmente neste paiz; felizmente os agricultores brasileiros já se acham bem compenetrados desta verdade.

O objectivo scientifico da limpa consiste principalmente em evitar o esgotamento parcial dos elementos chymicos que se encontram no sólo, e que delle derivados, compoem todo o corpo vegetal.

Cada planta individual representa um reservatorio, contendo uma variedade de materia alimentar em proporção relativamente desigual, e como ella não gera um só destes elementos, tem de os haver de fóra, donde se conclue que, si uma planta não encontra ao seu alcance, os elementos necessarios á formação de suas partes componentes, morre, ou pelo menos o seu desenvolvimento é mais ou menos tolhido.

A physiologia vegetal determinou perfeitamente as condições em que cada planta melhor se desenvolve, depois que chegou ao conhecimento, que nem todas encerram os mesmos principios constituintes em proporção relativa; todavia as que pertencem a esse genero ou especie, requerem a presença de certos componentes em determinadas proporções. Ora, sendo assim, é obvio, que quanto mais elementos organicos forem subtrahidos ao sólo, tanto menor quantidade delles encontrará o cafeseiro para a sua nutrição, que na parte qualitativa, pouca differença faz de todo e qualquer outro vegetal.

Mas não são sómente os saes e oxydos metalicos que a planta extrahe do sólo para a sua alimentação, ella carece tambem, como o homem, da luz directa do sol, da humidade e principalmente de ar. Estes elementos lhe são tão indispensaveis como os outros.

Assim pois, transmittindo mais força productiva á terra, as limpas reanimam e dão maior vigôr ás plantas que nella são cultivadas, pois que despindo-a de toda e qualquer vegetação estranha á cultura, que se emprehende, e que lhe exhaure as forças, concentra em si a substancia necessaria ao seu desenvolvimento; por outro lado, o ar e luz, que assim circulam e penetram ahi com maior facilidade, infiltrando-se por seus póros, avivam e fortificam os seus elementos organicos.

Ainda mesmo quando as breves considerações que acabamos de expender, fossem desconhecidas da maioria dos fazendeiros, a sua pratica seria sufficiente, para lhes demonstrar que deverão sempre considerar como muito verdadeira a maxima agricola : *uma limpa equivale a uma chuva.*

Quanto mais frequentes forem as capinas, tantas mais vantagens trarão ellas. Em vez do damno que poderiam cauzar á cultura, servem ao contrario os seus detrictos para fertilisaro terreno e dar maior vigôr ao cafeseiro, augmentando a camada humifera. Essas capinas ou limpas, que tambem teem o nome de *carpa* ou *mondá,* repetem-se no Brasil umas trez vezes ao anno, nos mezes de Abril, Setembro e Dezembro, isto é, de quatro em quatro mezes pouco mais ou menos, para a maioria das plantações nas diversas provincias; em algumas outras, porém, são mais frequentes, como por exemplo, na de S. Paulo, onde se fazem cinco e mesmo seis carpas annuaes.

O producto dessas limpas, serve em falta de outro estrume, para adubar o terreno, sendo enterrado em valletas abertas ao longo das fileiras do cafesal, em vez de amontoal-o ao redor do arbusto, como preferem alguns fazendeiros. E' aquelle o destino que lhe dão tambem em Ceylão, Java e outros pontos.

Sobre o modo pelo qual se procede á carpa, já no capitulo competente apontamos o necessario. Continuando o cafeseiro a crescer, já fructifica bem na edade de dois annos, não sendo comtudo possivel contar com uma producção absolutamente vantajóza antes do quarto. Até ao septimo, ainda ha desenvolvimento e aperfeiçoamento organico, e d'ahi em deante é estacionaria até ao periodo de declinação.

Nas melhores terras, ás quaes chamaremos *terrenos cafeseiros,* isto é, aquelles que são frescos e profundos, produzem com vigor durante trinta annos pouco mais ou menos; mas nas encostas, onde o sólo é leve, e não póde ser irrigado com facilidade, esgotam-se em

pouco tempo, e ao cabo de doze a quinze annos, é forçozo que sejam substituidos ou decotados em regra.

Em Ceylão, quando um cafesal attinge á edade de vinte annos, póde-se considerar passada a sua *primavera*, e desde então, só póde ser aproveitado por meio de um basto supprimento de estrume. Ainda não ha muito tempo, que certos pontos do problema do plantio, esperava solução por meio da pratica, hoje figura em Ceylão, entre as difficuldades a resolver, não mais aquelles, mas um outro bem importante: como se deverá obter um bom material fertilisador e applical-o do melhor modo possivel? Não se trata pois, chegada uma certa epocha de existencia, da completa destruição e renovação do cafesal, mas principalmente da sua conservação em tal estado, que a producção seja pelo menos normal. A pratica vae de accordo com a theoria. A boa conservação de um cafesal, equivale á hygiene physica e moral do homem, prolonga-lhe a existencia, e o vigor das suas faculdades productivas. A monda é então mensal, e custa pouco dinheiro, isto é, cêrca de 3 schillings para cada 200 geiras. Assim tratado, está o cafesal sempre em perfeito estado de limpeza, e a vegetação que se renova é *capinada* com pouca difficuldade.

Seja devido á rotina ou á ignorancia, males congeneres, ou a outra qualquer causa, ha ainda no Brasil muitos preconceitos agricolas, e entre elles figura em primeira linha, a divergencia que se nota na opinião dos fazendeiros de café ácerca do decóte, pretendendo que a sua pratica lhes tem demonstrado, ser impossivel decotar em toda a qualidade de terreno. Em geral, acha-se o decóte abandonado para as culturas, situadas em sólos seccos e elevados, entretanto que elle se torna necessario, segundo dizem, nos humidos, profundos e ricos de humus, porque nesses, o desenvolvimento da folhagem é prodigiozo, e essa seiva que assim se perde, é furtada á fructificação. Já discutimos largamente sobre esta operação no capitulo competente, apontando as ideias geraes e o modo de proceder

nas outras regiões productoras, mas entendemos que esse ponto carece, com relação ao Brasil, de um estudo circumspecto e repetido, que sirva de baze a uma regra geral.

No Brasil decóta-se cinco a seis palmos acima da terra no tronco, e um e meio, a um e tres quartos de palmo, distante do tronco para os galhos. A epocha mais apropriada para esta operação são os mezes de Julho e Agosto, e isso faz-se, quando se trata simplesmente de podar, logo depois da colheita.

Não succede assim nas colonias francezas; ahi effectua-se o decóte por dous methodos distinctos, conhecidos pelos nomes de: *decóte alto*, e *decóte baixo ou do tronco.*

O primeiro, é applicado nos terrenos humidos e fortes ou ricos, onde é quasi impossivel dominar a vegetação exhuberante dos cafeseiros; e consiste sómente em cortar os galhos ou ramagens mortas e cançadas, e curvar as ramagens em todos os sentidos ao redor do arbusto.

O segundo, é preferivel nos terrenos de natureza inversa, isto é, seccos e batidos pelos ventos. No decóte alto, deixa-se tres a quatro galhos, e um ou dous sómente no decóte baixo, que tambem é denominado *decóte francez*, por ter tido sua origem nas Antilhas francezas. Para que bem se comprehenda os effeitos deste decóte, e os fins que se tem em vista, é preciso observar, que o cafeseiro tem tres especies de galhos: 1.° os verticaes ou ladrões; estes sahem todos do tronco, e só são conservados quando se quer que o substituam; 2.° as ramagens fructiferas, que nascem tambem do tronco, mas que são oppostas duas a duas, umas contra as outras; ellas são horizontaes partindo do tronco para a circumferencia; estas só devem ser podadas quando muito numerosas, ou correrem o risco de ser esgotadas por uma grande carga de fructos. É necessario cortal-as nos lugares em que possam ser nocivas ás superiores, que devem substituil-as, e quando

estão voltadas para o tronco; 3.º os raminhos que sahem de cada lado dos galhos fructeiros ou braceiros, dão tambem fructos quando são vigorozos. Estes, devem egualmente cortar-se, logo que se voltem para o lado do tronco, estejam exhauridos, ou tornem-se muito umbrozos. Deve-se porém deixal-os, quando se quer que substituam os galhos fructeiros ou braços, mas logo que formarem a chamada *páta de ganso*, deve-se deixar um só.

Todos os fazendeiros terão sem duvida observado, que a parte do cafeseiro mais exposta ao sol e ao ar, é justamente aquella que produz maior quantidade de *pinhas*; por consequencia, quanto mais desbastado for o arbusto, mais carregará em fructo. Isto se vê nos cafeseiros novos por exemplo, na segunda ou terceira colheita; carregam muito, principalmente nos ramos primarios e secundarios. É por isso que nas Antilhas francezas se adoptou o systema de conservar o alto do arbusto sempre despido de folhas e de raminhos, para que o sol aqueça todo o tronco, e o ar possa circular livremente em todos os lados.

O decóte para os cafeseiros esgotados, se faz, naquella região, serrando os arbustos á altura de 22 centimetros acima do nivel do sólo, e deixando depois nascer e crescer os ladrões; cortam-se estes uns apóz outros, até que só fiquem dois ou tres dos mais vigorózos. Terminada esta operação, são então tratados como os novos; convindo ainda observar que muitos cafeseiros, que atravessam esse periodo critico, nem sempre dão um fructo remunerador, e a maior parte delles, não vinga.

Os Arabes nunca pódam nem decótam os seus cafeseiros. Será isso devido á altura dos arbustos, que nunca se elevam acima de 2m,50 ou 3 metros quando muito, ou ao clima?

Nada podemos dizer a esse respeito, mas o facto é que, a grande arte no podar ou decotar, consistiria em adoptar algum systema que promovesse colheitas boas

e regulares, sem cançar os arbustos. De ordinario os cafesaes carregam muito em um anno, e pouco no seguinte, e em nossa humilde opinião, o melhor meio de chegar ao fim desejado, é *podar* em um anno e *desbastar* em outro.

Em Ceylão, faz-se alem da poda com o facão, que se pode chamar podádeira, e o serróte, uma outra operação, que consiste em limpar á mão o arbusto, e libertal-o não só dos rebentões, mas de parasitas e de tudo o que lhe possa ser nocivo, ou entorpecer o seu livre desenvolvimento. Esse trabalho é conhecido pelo nome de *catar*, e para esse serviço, são aproveitados os velhos,raparigas e rapazes, e para aquelle outro, os homens que revelam maior habilidade. A poda é, como já o dissemos, feita sempre antes da colheita, e deve concluir antes de começar a florescencia, e o trabalho de *catar*, deve tambem ser feito por duas vezes, si fôr possivel,antes da colheita. Si entretanto, esses trabalhos não ficarem concluidos antes da epocha alludida, não se segue, que se deva suspendel-o de todo e abandonal-o; pelo contrario deve ser continuado até completar-se. Só no cazo de sobrevir antes a florescencia, então para-se durante tres a quatro dias, porque de outro modo, dar-se-hiam grandes prejuizos, e quiçá, a ruina total da colheita. Dado este cazo, é necessario ter mais cuidado na operação, conservar só os melhores galhos, e separar os que devam desapparecer, ainda que cobertos de fructo. Uma boa póda, garante novo supprimento de galhos, dá saude e vigôr ao cafeseiro, e em virtude della amadurece melhor o café. Em Ceylão é feita com grande rapidez e perfeição pelos *coolies* habituados a essa operação, ahi tão repetida em todas as plantações. Nas fazendas de grande extensão, um só homem avia 30 a 40 cafeseiros poı dia de trabalho, quando a planta não tiver sido podada de ha muito, e 60 a 100 pés, quando a póda é limitada. Essa proporção varia, entretanto, segundo as condições em que se achar a plantação.

Concluida a florescencia, desenvolve-se o fructo e vae crescendo até tornar-se amarello; á medida que se aproxima a epocha da madureza, cobre-se de pontos e listras vermelhas, que se vão estendendo até que aquelle fique perfeitamente maduro e côr de purpura escura e lustroza. Tanto as flores como o fructo, continuam formando grandes *cachos*, a partir do ponto da inserção de cada folha, ou do de divergencia dos galhos; em ambos os estados, não ha lugar em que a natureza seja mais profuza e formoza, quanto á variedade de fórmas e côres.

Amadurecido que seja, começa a colheita, que se faz em epochas differentes, durante o espaço de seis mezes, pouco mais ou menos. Nos terrenos elevados, principia sempre mais tarde do que nos oppostos, em razão do amadurecimento ser gradual, e porque ha tambem differentes florescimentos. Seja em uma ou em outra circumstancia, ella principia quasi sempre em Abril ou Maio, e termina em Agosto ou meiado de Setembro. Nas provincias do Sul, mórmente na do Rio de Janeiro, nos cafesaes de serra acima, prolonga-se mais o praso, pela razão ultimamente apontada. Exceptuando os cafesaes situados nos terrenos de *serra abaixo*, onde se principia a colher mais cedo, e se termina em pouco tempo, porque o fructo amadurece rapidamente e com grande regularidade, a colheita é demorada e irregular nas provincias do Norte do Imperio, não só ás vezes por falta de chuva, como tambem porque o trabalho é feito na razão do amadurecimento. Por este motivo, consideram alguns fazendeiros a cultura desvantajoza em certas provincias do Norte, mas quernos parecerque não ha razão para tanto. O amadurecimento simultaneo no Sul, e a grande rapidez na colheita, constituem sem duvida, uma verdadeira vantagem ahi, mas tambem o cazo opposto é uma vantagem nas do Norte. Não ha profissão ou industria no mundo que não seja mais ou menos trabalhóza, e não tenha a superar obstaculos muitas vezes *sobrehumanos!* No Sul

existe hoje um grande numero de braços escravos, tirados na mór parte do serviço agricola do Norte. Ali pois, ha trabalhadôr certo e numerozo, mas no Sul com um menor numero de braços, faz-se em um maior espaço de tempo, tanto como no Norte, com o duplo, em menos tempo. E' porém evidente que o ganho de tempo não está na razão directa do beneficio obtido.

A grande accumulação de bago, ainda quente do sol, que entra diariamente para os depositos das grandes fazendas do Sul, não pode deixar de ser um tanto prejudicial á qualidade do producto, porque em pouco tempo gera-se a fermentação nesse grão, entretanto que no Norte a colheita, fazendo-se com mais suavidade, por apanhar-se sómente o grão maduro, sóbra mais tempo para beneficial-o. Mas mesmo nas provincias do Sul, mórmente nos terrenos de serra acima, o amadurecimento simultaneo não é geral, porque, como já o dissemos, colhe-se por diversas vezes.

De ordinario, emprega-se nas fazendas do Brasil toda a especie de braços para a colheita : homens, mulheres, rapazes e creanças de ambos os sexos, preferindo-se comtudo para isso, o pessoal da fazenda que fór menos apto para outros trabalhos braçaes grosseiros.

Nas provincias do Norte adopta-se um systema de colheita que se distingue por muita ordem e regularidade. Principia-se em uma das extremidades do cafesal, percorrendo-o todo de carreira ou fileira a fileira, de modo que quando se chega á extremidade opposta, volta-se a colher onde se principiou, encontrando os bagos deixados—que então não estavam ainda bem maduros,—já completamente promptos para serem colhidos.

No Brasil, não se abana o arbusto como na Arabia, para fazer cahir o fructo ao chão, mas colhe-se á mão, grão por grão, escolhendo-se os bágos que já estão bem maduros ou quasi maduros, ou aquelles, que poderão ainda amadurecer no terreiro pela acção do sól.

O bago é então recolhido em cestos de junco ou bambú, e levado ao carro que o conduzir do cafesal para os depositos. D'aqui, onde é dividido em lotes segundo o producto colhido durante o dia, é mais tarde transportado para o terreiro de seccar.

Parece-nos que no Brasil se deveriam ensaiar, tanto o systema, como os utensilios empregados em Ceylão na colheita, mais simples, e por conseguinte mais praticos, evitando ao mesmo tempo uma certa somma de trabalho. Esta operação faz-se ali do modo seguinte:

«Os *coolies* vão para o cafesal, munidos de uma saccola feita com um tecido de Bengala chamado *jail-bor-guany ag*, que contem de dous e meio até trez alqueires, e de outro menor da capacidade de uma quarta de alqueire, a que chamam saccos de *Koutti*. Estas pequenas bolsas, são amarradas em volta da cintura, recolhendo os *coolies* o bago nellas, e depois de cheias, esvaziam-as nos saccos maiores, que se depositam sobre troncos de arvores, nos caminhos, ou em outro qualquer lugar proximo, de modo que fiquem bem visiveis. Suppomos que dest'arte se economisa algum tempo, e poderá haver mais ordem no trabalho.

Os trabalhadores no Brasil colhem menor quantidade de grão por dia, do què em alguns outros paizes, porque falta-lhes o estimulo para produzirem maior somma de trabalho. Quando escravos, são vigiados pelo feitor; a sua actividade é apenas mechanica e sem o menor interesse, e quando livres, são pagos a jornal. Em Ceylão e nas Antilhas francezas, não succede o mesmo. No primeiro paiz os *coolies*, além de uma determinada quantidade cubica de grão, que são obrigados a trazer em certo tempo de trabalho, recebem uma gratificação por qualquer porção que depassar a marcada. Em geral o producto de um dia de trabalho de colheita, regula por duas arrobas por cada trabalhadôr intelligente e deligente, no começo da colheita, diminuindo para o fim; entretanto que nas colonias francezas cada ho-

mem ou mulher, recólhe por dia, com mais ou menos facilidade, cerca de 50 kilos. Assim, pois, esta operação é mais abreviada do que no Brasil.

Terminada afinal à colheita, começa o trabalho da bonificação, que vae pôr o grão em estado de ser enviado como mercadoria valioza, que acha extracção em qualquer mercado do universo.

Em linguagem de fazendeiro, *beneficiar* ou *bonificar* café, equivale a submettel-o á accão de uma serie de machinas, laval-o e seccal-o, antes de o ensaccar, e mandal-o para o mercado.

Variam muito, nas diversas provincias, os methodos empregados para a bonificação, de tal sorte que. pode-se dizer, que se uzam no Brasil todos os processo conhecidos nos outros paizes productores, e postos em pratica nestes.

Não haverá muito mais de quinze annos, eram usados pela maioria dos fazendeiros os processos primitivos, ainda hoje existentes na Arabia. Dessa epocha para cá, e mórmente neste ultimo decennio, se tem posto á margem a'rotina, e hoje não se bonifica nas boas fazendas de café, sinão por methodos racionaes, auxiliados pelos mecanismos mais modernos e aperfeiçoados. Quasi todos os dias apparecem novos apparelhos, ou aperfeiçoamento dos antigos existentes, observando-se grande movimento nessa via de progresso, que se revela pelos constantes pedidos de previlegios. Entre os ultimos, que acabam de ser concédidos pelo Governo Imperial, citaremos um apparelho ou mecanismo appellidado «*Apanhador de café*» que pela denominação, parece ser destinado a auxiliar a colheita do grão, bem assim outros para seccar o grão, como o *seccadôr pneumatico*, invenção do Dr. Daniel Pedro Ferro Cardozo, e John Sherington. É um bello indicio este que se nota ultimamente, de tratar-se do melhoramento dos meios mecanicos, que são, e serão ainda mais para o futuro, o grande auxiliar da agricultura no Brasil.

Comtudo, entre tantos methodos adoptados aqui e

acolá, para a bonificação, os mais uzuaes são trez, que se resumem no seguinte:

1.° Secca-se o grão, durante alguns dias, ao sol, nos taboleiros ou terreiros, e submette-se depois á acção do pilão, estando a cereja inteira.

2.° Posto que menos uzado, consiste este outro methodo, em expor todo o grão á fermentação dentro d'agua, ou pela accumulação do proprio grão, até que a pôlpa fique completamente destruida, o que dura alguns dias, e depois disso é secco ao sol.

3.° Entrega-se o grão á acção do despolpadôr, logo depois de colhido, expondo-o então ao sol no terreiro, ou em taboleiros.

O primeiro processo dá em resultado o café conhecido pelo nome de *casca grossa*: o outro, um producto muito estimado o *meio casca*. Este, é pouco mais ou menos, o methodo inverso em uzo nas Antilhas. Pelo terceiro methodo, se obtem a qualidade conhecida pelo nome de *lavado*.

São estes os processos mais geralmente uzados, posto que, em todo o Brasil se adopte em cada provincia, um e mais methodos, originarios de outras regiões productoras de café.

Para seccar o grão, preferem os fazendeiros brasileiros, o terreiro á estufa, taboleiro, ou outro qualquer desses meios, pelas razões que já enunciamos no lugar competente.

Em geral, os terreiros modernos, são magnificamente construidos, e alguns, diremos, até com certo luxo, e de um grande dispendio. Sobre elles permanece o grão até estar completamente, ou quasi secco, havendo o cuidado de cobril-o durante a noute, para evitar a sua perda no cazo de alguma chuva inesperada. Entre outras fazendas que possuem bellos terreiros, póde servir como modelo perfeito dessa disposição, digno de ser imitado, por aquelles cujos meios pecuniarios o permittirem, e cuja vastidão de cultura assim exigir, o que existe na fazenda de Sant'Anna, provincia do Rio de

Janeiro, propriedade do commendador José Pereira Faro, hoje Barão do Rio Bonito.

O processo de preparo, que dá em resultado o café *lavado*, é muito mais racional e rapido, com o auxilio do despolpadôr, do que o seguido nas regiões que trabalham ainda com a antiga mó de pedra.

Apoz a secca do grão, passa elle ao trabalho do despolpamento, que é raro ser feito por meio de machinas nas pequenas fazendas. A lavagem em tanques de madeira é o meio geralmente empregado. Ahi é o café pisado, separando-se assim com facilidade a casca grossa.

Na secca, são tambem raros os fazendeiros, como dissemos, que empregam a estufa, porque, segundo se crê, é muito pouco pratica no clima brasileiro, e pernicioza, não só á saude dos que nella teem de manipular, mas pode até certo ponto, prejudicar o proprio grão.

Um outro processo de deseccação ainda mais raro, é o dos taboleiros rectangulares. Sobre este ponto ha certos prejuizos entre os fazendeiros brasileiros, cujos escrupulos, convinha que fossem mais bazeados na pratica. As estufas teem os seus inconvenientes, é verdade, mas tambem o producto obtido por esse meio, é muito superior ao do terreiro ordinario. O sr. Guichard, inventou um apparelho destinado a remover os inconvenientes que teem as estufas ordinarias e o apresentou á Sociedade Auxiliadora da Industria Nacional, mas ignoramos, si elle obteve o privilegio sollicitado, e si por ventura, já foi adoptado praticamente em alguma parte. O facto é que esse apparelho deu resultados mui satisfatorios em experiencias que com elle se fizeram. A sua grande e maior vantagem, consiste principalmente na conservação de uma temperatura permanentemente egual á do sol, na epocha em que costuma ter lugar a secca do café. Além disso, o effeito é mais rapido, pois o bago fica completamente secco em 5 a 10 dias, emquanto que essas ope-

rações demandam no terreiro 30, 60 e até ás vezes 90 dias, periodo em que o café está exposto ás variações atmosphericas, as quaes podem ser muito prejudiciaes, logo que não haja a devida cautela. Pelo processo Guichard, conserva o grão a côr e o aroma, e não é adulterado pelas impuridades do terreiro.

Quanto ás outras machinas e apparelhos, que se uzam hoje na preparação do grão, diremos apenas, que não são em nada inferiores ás melhores que se empregam nas culturas cafesinas da India Ingleza, e de outras colonias, tanto francezas como hollandezas. Sobre ellas não nos deteremos muito aqui; procuramos no capitulo em que disso tratamos, dar uma idéa do modo como funccionam, e não julgamos necessario volver a esse ponto; fizemol-o em poucas palavras intencionalmente, persuadidos que as indicações que apresentamos, seriam sufficientes para o leitor de um livro que não é um *manual*, como já o dissemos. Reservaremos essas minudencias para um outro escripto, que ora elaboramos e que brevemente publicaremos, o qual será ao mesmo tempo um manual pratico do plantador de café.

Relativamente aos despolpadores, actualmente empregados nas fazendas brasileiras, diremos, que posto serem susceptiveis ainda de pequenas modificações no rálo dos cylindros, são comtudo apparelhos que funccionam perfeitamente bem, e preenchem o fim a que são destinados.

Ha delles duas especies:

1.° Despolpadôres cylindricos, e

2.° Despolpadôres de discos.

Os primeiros são de uma grande simplicidade, e compõem-se de cylindros de madeira, forrados de uma folha de cobre crivada de furos, formando uma especie de raladôr, e rodando sobre uma terceira peça movel, a que se dá o nome de *queixo*, e no sentido contrario desta. Os segundos, são formados por uma serie de discos, que gyram sobre um plano vertical, e

cujas superficies são denteadas de modo a provocarem a deslocação da pôlpa.

Ambos teem sido mais ou menos modificados e aperfeiçoadôs, o primeiro sobretudo, que hoje compõe-se de um unico cylindro, rodando sobre uma barra flexivel, estriada paralellamente, e inclinada de modo a forçar a queda do grão, que é auxiliada por uma corrente d'agua.

Entre as dous systemas, dá-se no Brasil, a preferencia aos despolpadôres *cylindricos*, em virtude da sua propriedade de não lezarem, e mesmo não esmagarem tanto o grão, como o fazém os outros, muito embora o seu producto seja muito inferior em qnantidade aos outros de disco. Estes, com uma força de quatro cavallos, despolpam em 10 horas de trabalho cerca de 1200 arrobas de café em cereja, emquanto que os cylindricos, nas mesmas condições de força e de tempo, despolpam 800 arrobas. Um destes pespolpadôres de discos, é conhecido no Brasil, pelo nome de *Mambucaba.*

A julgar pelo uzo geral que se faz hoje na maior parte das fazendas, mórmente nas da provincia do Rio de Janeiro, as melhores machinas deste genero, são as de Lidgerwood & C.ª

O pilão, que ainda hoje é empregado em algumas colonias européas, vae desapparecendo gradualmente. e em breve, será de todo substituido pelos despolpadores de cylindro de Lidgerwood, que mesmo sendo postos em movimento pelo braço do homem, podem despolpar, cerca de dez arrobas de grão, por cada dia de dez horas de trabalho.

Destes apparelhos, sahe o café despolpado, e vae cahir em um tanque com agua, onde é lavado e desembaraçado da materia polpoza, e d'ahi passa para o terreiro, afim de ser seccado. Este producto, toma então o nome de café *lavado.*

O café brasileiro tem uma polpa mucilaginoza muito viscoza, e que adhere com mais força ao pergami-

nho do fructo, que nos cafés dos outros paizes. É precizo pois, que o grão seja perfeitamente isentado dessa materia, pois ella attrahe, e retem com facilidade, a humidade que o impede de seccar tão depressa quanto convém, para que o producto seja de boa qualidade. Por pouca que seja a polpa que tenha ficado adherente ao bago, está ella sempre sujeita a deteriorar-se com maior ou menor intensidade, sob a influencia da fermentação, que depressa se desenvolve.

Os chamados cafés *lavados*, são considerados no commercio, como as primeiras qualidades que produz o Brasil, isto é, não só as que foram mais bem lavadas que as outras, mas tambem manipuladas com o maior cuidado em todas as operações a que o grão está sujeito durante a bonificação. Todavia, a qualidade de um café, não deve estar na razão directa do modo por que foi mais ou menos *bem lavado:* ella deve principalmente depender *do seu estado de deseccação,* a qual deve ser feita do modo mais *expedito e o mais completo possivel,* sem que por isso haja necessidade de recorrer a temperaturas immoderadas.

Depois de secco, é preciso pilal-o ou descascal-o. Nas fazendas de pequeno trato, ainda se uza de pilão á mão ou de engenhos de pilões, que são geralmente movidos por força d'agua, e nas outras, de descascadores, operação que tem por fim extrahir-lhe o segundo envolucro, conhecido pelo nome de *pergaminho*.

O pilão ou engenho de pilões, são por demais conhecidos, para delles nos occuparmos com detalhe, bem como dos descascadores, dos quaes existem actualmente em uzo no Brasil duas especies: os *circulares*, e os *denteados*. Ambos, e os melhores existentes nos mercados do Brasil, são egualmente fabricados por Lidgerwood & C.ª. A elles se acham ligados apparelhos para ventilar, brunir e separar o grão. Afóra estes, encontram-se ainda em muitas fazendas, outras machinas de fabricação americana, ingleza e franceza, porém as preferidas hoje são as de Lidgerwood, que offerecem a

vantagem de, poder separar-se o grão em seus tamanhos naturaes [1], obtendo-se assim de uma e mesma safra, diversos lotes, que se expedem para o mercado separadamente, como acontece na Ilha de Ceylão. O grão chato e pequeno, o grande, os pequenos e redondos, semelhantes ao café chamado no mercado *Moka*, são sortes que produzem preço differente.

Lidgerwood fabríca apparelhos de diversas dimensões, regulados pela força motriz com que deverão operar.

Os descascadores circulares, postos em acção por força mecanica de dous cavallos, preparam completamente, em dez horas de trabalho, cerca de 800 arrobas de café.

Os denteados, da força de quatro cavallos, acompanhados de um ventilador e separador, descascam e apromptam 250 arrobas de grão em dez horas; os menores, de um cavallo apenas, 100 arrobas; e os pequenos, que não se acham ligados, nem a ventilador nem a separador, e são movidos á mão, sómente cerca de 50 arrobas no mesmo tempo de trabalho. Em algumas fazendas, a operação da lotação, ventilar e brunir o grão, são feitas independentemente. Estes trabalhos de remate, precedem ao enfardamento ou ensaccamento, ultima operação a que procede o fazendeiro antes de entregar o seu producto ao mercado. Anteriormente á introducção legal do systema metrico no Brasil, o café era ensaccado em saccos de cânhamo, que continham sempre quatro arrobas; actualmente, combinaram os exportadores, em admittir-se como conteúdo normal de cada sacca 60 kilogrammas; o que corresponde pouco mais ou menos aquelle antigo pezo.

Existe ainda hoje no Brasil um grande numero de fazendólas ou sitios, onde o café é preparado é bonificado exclusivamente pelo antigo processo arabe. O genero que d'ahi resulta não é por isso inferior aos outros,

---

1. Calibral-o ou sorteal-o.

ántes pelo contrario, aproxima-se da mercadoria de primeira qualidade. É talvez devido em grande parte a esse methodo de preparo primitivo e simples, que se attribue ao café arabe duas de suas qualidades eminentes: a sua *força*, e o seu *aroma puro e delicado*. Ora, sendo o principio aromatico soluvel na agua, é claro que este se perderá sempre, por pouco que seja, com as lavagens a que é submettido o grão, depois de despolpado pelos processos modernos. O que ha de mais particular neste methodo, é ser o grão simplesmente secco ao sol, e que muito importa que esta deseccação seja completa e feita com a maxima rapidez possivel; si porém acontecer não ser o calôr bastante forte e continuo, para que o trabalho se possa consummar em pouco tempo, a polpa começará a fermentar, e a consequencia inevitavel é a deterioração mais ou menos sensivel da qualidade do café. Os fructos do cafeseiro brasileiro, são mais sujeitos que os dos outros paizes a esta alteração, porquanto, a sua polpa é muito carnuda e impregnada de uma seiva extremamente rica de materia saccharina.

A maior parte daquelles pequenos fazendeiros, despresa esse inconveniente, e por isso o café que preparam, aproximado do processo arabe, nunca deixa de ser ordinariamente muito inferior aos *cafés lavados*. Além da causa enunciada, ha uma outra que contribue immenso, para que haja muito grão inferior entre o que se exporta, principalmente para a Europa, o que em alguns mercados, lhe tem feito grangear um nome que o café do Brasil não merece. Como é sabido, os fructos nascem no cafeseiro por grupos agglomerados nos galhos, e porque aquelles amadurecem de baixo para cima e gradualmente, acontece que um e mesmo galho, apresenta bagos encarnados e maduros na sua parte inferior, emquanto que os da extremidade, ainda estão mais ou menos verdes. Os bagos que estão completamente amadurecidos, cahem facilmente no chão por entre a vegetação que o cobre, em cafesaes mal

tratados na epocha da colheita ou proximo della, e ahi não é facil apanhal-os. Para evitar esse inconveniente, principia-se a colheita, logo que os primeiros grãos começarem a amadurecer, mas colhendo estes, o que se faz mais depressa, do que apanhando-os do chão, colhe-se tambem, mesmo sem querer, uma boa parte de grãos ainda não bem maduros, e outros inteiramente verdes. O que succede então? Estes, por mais bem lavados, despólpados e seccos que sejam, darão uma mercadoria que será tudo quanto se queirá, *menos um bom café*. O mesmo porém, não succede no caso seguinte, muito curioso: Encontra-se em volta de cafeseiros de certas plantações, e disseminados em grande quantidade pelo chão, bagos despolpados; estes, não tem o aspecto limpo e não são tão bem descascados, como aquelles de que fallámos quando tratámos da Ilha de Java, e que foram *lavados* pelo trajecto feito no tubo intestinal das lebres e dos *paradoxorus;* estes, proveem de bagos roidos por morcegos frugivoros (talvez de alguma especie de Noctilio ou Molossus), que costumam comêr sómente a pôlpa e dispensam o grão. Como esses animaes só procuram os bagos mais maduros, este café, depois de descascado, quando bem secco e limpo, é de uma qualidade irreprehensivel.

Antes de fecharmos o presente capitulo com respeito á cultura do cafeseiro no Brasil, seja-nos permittido rematal-o com algumas observações, particularmente ácerca da colheita. Fazemol-o com franqueza e convicção, por amor á verdade, e porque desejamos sinceramente que a cultura no Brasil, não venha ainda um dia a chegar ao mesmo estado da do algodão, bem como da do assucar. Encaramos esta questão como vital, para o futuro do paiz, que deve continuar a ser essencialmente agricola, alargando porém muitissimo mais a escala desse ramo de actividade. Já é tempo bastante, para se ter experiencia sufficiente das culturas que se acham ali desenvolvidas, e não se leve a mania da *importação* ao ponto de andar apalpando ora um, ora

outro methodo apregoado aqui ou ali. Não se abandone hoje esta cultura por aquella outra, que parece prometter maior beneficio pecuniario; este, é, e será sempre illusorio. Julgamos que o exemplo de tantas victimas, que procuraram a sua ruina nesse vicio, nessa especie de especulação agricola, deve ser sufficiente para affastar os ambiciosos de vereda tão perfida. Com o sólo uberrimo, admiravelmente adaptavel á cultura do cafeseiro, e com um clima não menos apropriado a esse preciozo arbusto, não será necessario muito mais, do que abandonar certas praticas rotineiras, infelizmente ainda tão enraizadas, e tratar com toda a seriedade e desvelo, de dar ao cafeseiro os meios que elle carece para uma bôa e constante producção, de prodigalizar-lhe todos os cuidados intelligentes, conducentes a augmentar aquella, não esquecendo porém, em tudo isso, um ponto essencial até hoje geralmente menoscabado: o sacrificio da *qualidade á quantidade*. Esta é a verdade. Só o facto de vender-se nos mercados da União Americana, *café paulista* como *procedente de Java*, era caso para despertar a séria attenção dos fazendeiros. Laborará em erro, aquelle que julgar que isso é indicio da *bôa qualidade do café brasileiro;* é justamente o *contrario*. O café que assim é offerecido, está mixturado e é de qualidade inferior, e como tal, e dado como procedente do Brasil, nunca alcançaria preço favoravel. O commerciante, que em nada cura dos interesses e do renome do paiz productor, procura pelo baptismo, alcançar um benificio no genero, que vendido com sincera lealdade, lhe daria prejuizo certo. Não succederá isto com todo o café proveniente do Brasil, é verdade, porém, tambem não é nem raro, nem segredo para alguem, que esse facto se reproduz em todos os mercados, quer dos Estados-Unidos, quer da Hollanda ou onde quer que penetre o café do Brasil. Para accentuar o que acabamos de dizer, vejam-se por exemplo as cotações do mez de Julho de 1876 nos mercados americanos. Nessa epocha valia a libra de café brasileiro em

Nova-York, de 14 $^{3}/_{4}$ a 18 $^{3}/_{4}$ cents, emquanto que o de Java, dava de 20-23 cents, e até o de Costa Rica 17-19 cents por libra! E não se julgue que esse preço é o resultado de algum jogo de praça, nem que esses cafés sejam melhores que as qualidades mais superiores do grão brasileiro; são sim, habitos e preconceitos inveterados, originados na *qualidade* daquelles cafés, que sendo colhidos com o maior cuidado, e perfeitamente separados, apresentam grande egualdade de grão. É certamente para estranhar, que uma região como Costa Rica, chegue a obter resultados mais lisongeiros que o Brasil, quando é notorio que esse paiz, ha mui poucos annos, ainda era mal conhecido como productor, e o seu genero só obtinha preços muito inferiores. É que os fazendeiros de Costa Rica comprehenderam depressa que, o grão *são* ou *bom,* não deveria ser mixturado ao *mau* ou *deteriorado;* que o *maduro* não devia ser junto ao *verde* ou *pouco* maduro, e tambem que é erro capital, julgar que a separação do grão por tamanhos, e por intermedio de mecanismos, unica e exclusivamente, seja tudo quanto haja de necessario a fazer, depois de corticado e polido o café; tanto ha fava *pequena bôa* como *má,* e vice-versa tanto ha fava *grande má* como *bôa.*

Em algumas fazendas do Brasil colhe-se cedo demais, em outras ao contrario, deixa-se amadurecer o grão, ao ponto de começar a cahir logo que se agite um pouco o arbusto, o que é inevitavel durante a colheita. Uma e outra cousa são prejudiciaes; é precizo não prescindir do termo medio. No primeiro caso, temos a mixtura de grão *verde* com *maduro* e *meio maduro,* e em todos os cazos, a mixtura destes com o grão *já secco,* que foi apanhado do chão conjunctamente com cisco ou detrictos vegetaes e terra, o que tudo juncto, passa a ser secco no terreiro. Esse processo irracional, é em parte modificado pela lavagem; mas representa por ventura o café lavado, o typo normal na producção? Entretanto, tal é o methodo seguido na sua grande ge-

neralidade. Repetindo pois, diremos, que é tempo não só de empregar-se todos os esforços, para augmentar a producção e conservar solidamente o lugar proeminente que ora occupa o Brasil como productor, mas ainda mais, redobrar de energia para attingir ao maior grau de perfeição possivel, no que respeita á *qualidade* do café. Si 100 saccas de café bom e bem despolpado, depois de lotado e colhido em tempo competente, valem tanto dinheiro como trezentas, em circumstancias inteiramente oppostas, o que não se alcançará attendendo aos dous factores *qualidade* e *quantidade?* Longe de diminuir, deve-se fazer o esforço possivel para augmentar a producção, e para obter qualidades irreprehensiveis, e tanto a fazenda grande como o sitio, estão nos cazos de o fazer. Os meios para chegar a tal fim, são simples e indicados pela natureza e o bom senso. A nossa questão principal aqui, não é tanto sobre o cultivo, mas sim, sobre a colheita e modo de a fazer, e os mais adequados processos para economisar tempo e trabalho, obtendo um producto da melhor qualidade possivel na sua totalidade, ou então, o que mais vale ainda, diversas lotações bem graduadas e definidas, de modo a determinarem um certo valor fixo e mais ou menos constante na mercadoria.

É pois da maior importancia, que todos aquelles que, hoje se acham interessados de qualquer modo na cultura e no commercio do café, se compenetrem bem da necessidade de melhorar não só a cultura propriamente dita, mas tambem os processos de bonificação, em todos os seus pontos e detalhes mais insignificantes. Não é sufficiente que a maioria o faça, é necessario que todos se empenhem com desvelo e a maior dedicação em alcançar um fim, que redundaria em beneficio de todos. Si entenderem o contrario, e acharem, que se vae muito bem, verão cada vez mais repetirem-se os casos de depreciação, como o que acabamos de apontar, com a cotação do café em Nova-York, e outros, que se dão todos os dias na maior parte dos mer-

cados em que penetra o café brasileiro, alcunhado com os nomes de Java, Menado, Sumatra, São Domingos e outras procedencias. Qual será no mundo o industrial, que queira consentir, (do momento que o possa evitar) que o seu producto seja desconsiderado, e passe por ser fabricado por outro? Não é sómente com o café, que se dá esse cazo, outros productos agricolas do Brasil soffrem egual desar, como por exemplo a tapioca, que se vende em toda a parte em pequenos pacotes feitos em França, indicando-se no rotulo que ella vem do Brasil. O que se lucra com um tal estado de couzas? Nada. O que se perde com isso? A esta pergunta não responderemos, como o fariam aquelles, que só encaram as couzas pelo lado material; diremos que *perdemos tudo*, porque consideramos este ponto de economia pelo seu verdadeiro lado, que é o moral. Si o commercio de grande trato e a grande industria, só podem existir á sombra salutar do credito, tambem o fabricante não pode prescindir delle para o seu producto, porque é neste, que baseia o seu futuro e prosperidade. O fazendeiro de café está no mesmo cazo. Como, porém, esteja sujeito ás vicissitudes a que se acham expostos, todos os que não levam directamente ao mercado primario o seu producto, deve por conseguinte esforçar-se por primar entre os seus concurrentes pela *qualidade*.

Seria fóra de proposito e ociozo, argumentar aqui, sobre a importancia deste ponto; já o fizemos talvez demasiado, no parenthesis que acabamos de abrir, e tornaremos a esta questão no capitulo das conclusões, com o qual fecharemos este livro, expendendo então com maior desenvolvimento a nossa humilde opinião. Entretanto, continuemos a demonstrar as desvantagens cauzadas por um processo de colheita mal entendido, e feito intempestivamente.

Não ha fazendeiro que ignore, que o grão colhido em tempo opportuno, isto é, quando bem maduro, secca com maior rapidez, do que outro em condições oppostas, isto é, que esteja só em parte maduro ou ain-

da verde. Já o dissemos. Ainda mais. Nenhum fazendeiro contestará tambem, que é muitissimo mais facil despolpar o grão maduro do que o verde, ou meio maduro, pois que a pellicula fina (segunda casca) que está ligada aos bagos, despega-se com muito maior facilidade do que a do grão que esteve por mais tempo exposto ao sol no terreiro. D'aqui se deduz que, não sendo o grão colhido no seu perfeito estado de madureza, haverá perda de tempo e trabalho inutil na bonificação. Mas essa perda de tempo não é o unico mal, o maior e o peior, é o damno cauzado á quaiidade do producto.

Pois, não é na verdade anti-racional, não o indica a propria natureza, que não se deve colher um fructo no estado de imperfeita maduração? Não está por ventura o café no mesmo cazo da flôr com aroma e do fructo com sabôr e aroma; um e outro, só apresentam essas qualidades, quando tenham attingido o grau concedido pela natureza para o seu maximo desenvolvimento organico e constitutivo? O grão do café está sujeito ás mesmas leis, que regulam os outros fructos oleaginozos na geração dos elementos chymico-constituintes. É sabido que o café verde, produz uma infuzão de gosto detestavel e um tanto azedo, o que não é tudo, pois falta-lhe a qualidade mais estimada pelos paladares que apreciam essa bebida, o seu sabôr verdadeiramente aromatico, que como já vimos, é devido ao oleo essencial que existe formado e se desenvolve ou se volatiliza no grão, por meio da torrefacção. Quando isso não fosse um facto sediço, seria sufficiente uma unica experiencia feita com grão em ambos os estados, e a differença entre as duas infuzões se revelaria mesmo ao olfato e paladar menos sensiveis! Fica pois averiguado, que o oleo essencial só se desenvolve, quando o fructo attingiu o estado normal de madureza. Esta é por conseguinte, uma das condições exigidas para que o café possa ser classificado como de primeira qualidade.

Mas como fazer, objectar-se-ha, si já colhemos o grão por diversas vezes, e conforme elle vae amadurecendo?

Isso é o que não acontece na generalidade. Deixa-se ao contrario o café amadurecer demasiado, antes de dar começo á colheita, e quando já ha grão que cahia no chão por si, isto é, por muito maduro e com o menor movimento produzido pelo vento no arbusto. Então, procede-se ao que no Brasil se chama *colheita;* isto é, os homens, mulheres, creanças e velhos, tratam de despojar o arbusto de todo o seu fructo sem distincção. Esta é a verdade, porque, em geral os encarregados dessa tarefa, na sua maioria, destituidos de todo o interesse nas funcções e no trabalho que são forçados a praticar, nunca tiveram a menor noção theorica, e os que os vigiam, velam apenas para que não se deixe de trabalhar. Assim se colhe, ou antes se arranca o bago maduro com o verde, e depois se apanha do sólo todo aquelle que cahiu, antes e durante a colheita. Tudo é levado ao terreiro, e o que succede ahi? Essa mistura de grão maduro, com secco, meio maduro, e verde, não soffre uma deseccação regular, porque é claro que o grão verde não estará completamente secco, quando já está o maduro, e mesmo o meio maduro. Como a quantidade destes ultimos, é sempre maior que a daquelles, recolhe-se esse café do terreiro, para passar á preparação subsequente, antes do seu verdadeiro tempo. Si porém houvesse separação, cada qualidade de grão seria secca em separado no terreiro, e retirada sô quando se completasse a deseccação; ainda assim procedendo, haveria economia de tempo. E sinão, vejamos o que succede com o processo geralmente seguido, do qual, entre outros mais inconvenientes faremos sobresahir os seguintes: Em primeiro lugar, a operação do despolpamento é mais moroza, porque quanto mais tempo levar o café no terreiro, tanto mais difficil será separar a pellicula e pergaminho do bago. Em segundo lugar, logo que o despolpamento é pro-

longado, e o trabalho dos brunidores tambem o fôr, altera-se demais a configuração physica do grão; o attricto produz uma desagregação mollecular, que é tão sensivel, que se eleva ás vezes a 2 % Em terceiro lugar, a associação do bago em diversos estados de madureza, produz uma grande desigualdade de peso, que neste caso, é sempre menor do que si todo elle fosse colhido no mesmo grau de maduração. Em quarto lugar emfim, para obviar a todos esses e outros inconvenientes, o fazendeiro é obrigado a maior emprego de capitaes para o custeamento da sua industria, comprando machinas e apparelhos, que se tornariam inuteis, si o grão fosse colhido de um modo mais racional e prudente. O que d'aqui resulta de mais perto, é que os grandes, obteem um genero cuja qualidade não é superior ao que apresentam os pequenos fazendeiros, que não dispoem de apparelhos mecanicos aperfeiçoados.

Exceptuando um limitado grupo de homens, a rotina das éras coloniaes predomina na nossa razão agricola, e isso impede-nos de comprehender as verdades mais intuitivas, e ajunte-se a ella, a falta de conhecimentos elementares e theoricos agronomicos, e não será para admirar que se deem tantos erros, que se refletem no plantio, colheita, e preparo dos productos.

Em resumo diremos, que não é difficil obter café que alcance o maximo em qualidade e pezo. Verifique-se pela propria pratica, si o que deixámos exposto é ou não a verdade, e examine-se a qualidade do producto assim obtido. Não se consinta, que o fructo seja colhido antes de ter attingido o grau necessario de madureza, e para isso não se espere tambem que elle esteja todo completamente maduro. Comecem a colheita apenas houver uma quantidade sufficiente de bago maduro, e naquelles arbustos em que esse estado se ache mais avançado.

Principie-se o trabalho com menor numero de trabalhores, e augmentem-se estes, á proporção que fôr

crescendo a madureza da generalidade dos fructos. Separe-se o producto dessas duas primeiras colheitas, e submetta-se elle logo aos processos ulteriores de bonificação. Recolha-se tambem á parte, o grão colhido no chão, entre o qual se acha uma boa porção deteriorada, que vae estragar aquella primeira colheita, si lhe fôr misturada.

Finalmente, proceda-se á colheita definitiva, só quando restarem os grãos que tardam a amadurecer e os mal maduros, e então poder-se-ha por em acção toda a força da gente disponivel para semelhante fim. Insistimos com todo o empenho nestes pontos, porque acreditamos que esse methodo é mais rapido, e por conseguinte mais economico, mais intuitivo, e tambem porque, sem esquecer a *quantidade*, cuida-se principalmente da *qualidade*, que será superior na quasi totalidade do café, do momento que a seccação no terreiro, e o despolpamento, forem feitos com todo o cuidado. Sirva de admoestação aos fazendeiros de café, os exemplos de Costa-Rica e Ceylão, que apesar dos repetidos ataques do fungo (Hermileia vastatrix) teem alcançado uma posição e resultados agricolas, bastante invejaveis, e dignos de imitação.

Concluida a bonificação, sobejam certos residuos que não são de todo despreziveis, attendendo á sua natureza chymica, e mórmente a sua quantidade. Estes são principalmente a polpa e cascas do fructo.

Como já dissemos, estes dois ultimos despojos do fructo dos cafeseiros brasileiros, são, (principalmente a pôlpa,) muito viscózos, e contem em seu succo, grande copia de materias saccharinas. É para lastimar entretanto, que um corpo tão assucarado, não seja fermentado e destillado, produzindo assim uma aguardente embora fraca, e que terá, como é provavel, um empyreuma desagradavel para certos usos, mas que não deixaria comtudo de encontrar grande extracção tanto no paiz como no estrangeiro, para certos empregos industriaes, como por exemplo, depois de concen-

trada, para a dissolução de resinas, preparo de vernizes ordinarios, e outres misteres analogos.

Não ficaria limitada aqui a sua utilidade, porque sendo a polpa, egualmente rica em saes alcalinos, mórmenteem potassa, depois de aproveitada a parte saccharina, ainda poderia ser extrahido com grande vantagem esse alcali, hoje tão util na industria, e precioso como mercadoria. Não haveria mesmo necessidade de exportar, porque a potassa acha consumo immediato no mercado local. A' vista das vastas plantações de café que existem no Brasil, nada mais facil do que extrahir desse residuo da bonificação, (obtido annualmente em tão enormes quantidades em algumas fazendas), dous productos, cujo custo de fabricação seria tal, que poderia entrar em concorrencia com os similares de outra origem.

Infelizmente, não acontece isso. Essa prodigiosa quantidade de cascas e pôlpas que se accumula todos os annos depois da colheita, é abandonada á fermentação natural, e depois de quasi inutilisada, restituida ás vezes ao solo do cafesal.

Como extrume é muito mediocre, muito embora contenha azoto e phosphatos, e só deveria servir como tal, addiccionado a outro mais poderoso.

Concluindo, diremos ainda, que poucas regiões do mundo, offerecem tamanhas vantagens agricolas, como o cultivo do café no Brasil, bastaria notar que, um hectar contem geralmente ali 918 cafeseiros, que em terras inferiores, produzem 674 kilogrammas; nas de 2.ª sorte 1:384, e nas superiores 2:022 kilos! Que beneficio annual não retirará do seu suor, qualquer homem activo, que por si só, póde tratar de um cafesal de 2 hectares, quando calcular que o minino que lhe pode render um kilo de café são trezentos réis?

VI. LIBERIA

Não trataremos desta especie de café, que ultimamente tem chamado a attenção dos interessados, como o fizemos até agora, com relação a certas regiões productoras. A importancia que Ceylão tem dado ultimamente ao café da Liberia, não deve ser considerada como fructo da especulação. Como é sabido, Ceylão tem hoje mais territorio coberto de cafesaes oriundos da semente do Yemen que a propria Arabia Feliz toda, mas como o grão da *Coffea arabica*, é mais pequeno que o do cafeseiro liberiano, especula aquella colonia ingleza essa circumstancia, attendendo não só ao costume de ser o café vendido a pezo, mas tambem por que esse arbusto poderia ser cultivado em sua ilha com muito maior successo, do que o arabe, que não cresce em todo o terreno, que tenha certa altitude, ou esteja muito proximo do mar.

Alem disso, como no Brasil já se começou egualmente a fazer ensaios com a cultura do grão da Liberia, vem a pello deixarmos aqui consignados alguns esclarecimentos, acerca das principaes condições em que vegeta, e é cultivado ali esse arbusto, as quaes obtivemos de um amigo que ha muito reside em Monrovia, capital da Liberia, e são as mesmas que foram ministradas ao Dr. Thwaites, Director do Jardim Botannico de Peradeniya em Ceylão.

Constam ellas do que se segue:

O café da Liberia cresce tão bem nas immediações do mar, como nas maiores distancias delle. Debaixo de certas condições de sólo e cultivo, os pés que se achem perto das praias de Monrovia, teem o mesmo aspecto que os de Carcysburg e outros lugares que se acham a trinta leguas dellas. O café silvestre, do qual descende o cultivado, ainda se acha a maior distancia para o interior. Os arbustos mais chegados ao mar são os que se acham a uma distancia de cem jardas delle, e

em Bassa e Sinon, ha pés ainda mais perto, e que vegetam perfeitamente.

A temperatura minima observada em Monrovia perto do mar, é de 62° Fahrenheit, ás 7 horas da manhã no mez de janeiro, emquanto reinam os ventos do Harmattan, e a mais elevada é de 95° Fahrenheit. Estas são porém as temperaturas anormaes. A ordinaria regula entre 72° 87° na sombra. No interior, e nos pontos mais affastados, em que o café é cultivado pelos colonos, ha uma differença de um a dois graus para menos, em consequencia principalmente da elevação desses lugares.

Ao longo da costa, prospera sómente a 10 pés acima do nivel do mar; em Careysburg e Mount Coffee, medra perfeitamente em uma elevação de 550 pés. Elle vegeta tão bem em planicies como em declives, comtanto, que se evite a lavagem do sólo destes ultimos pelas enxurradas, bem como a estagnação das aguas naquellas. Tanto a folhagem do cafeseiro deleita-se com frequentes chuvas, quanto as suas raizes são adversas á agua.

As terras de floresta virgem, são consideradas como as melhores, simplesmente porque conteem succos nutritivos sufficientes, que evitam a despeza com adubos durante alguns annos. O sólo solto é preferido; a planta não medra bem em terreno de barro rijo.

Existe uma variedade distincta, que fructifica já em 18 mezes, cujo bago é menor, que uma outra maior, que dá um café de qualidade e maior colheita, e que por isso é preferida para o cultivo. Esta porém, varia tambem logo que mudem as condições topographicas. O mesmo bago que é preto quando maduro, como uma jaboticaba madura, é muito grande, na maior parte das regiões baixas, é menor, porém tem aroma mais fino, nas terras altas, ou nas colinas seccas e pedregulhosas.

O tamanho do grão differe no mesmo arbusto em alguns cafesaes. Alem disso, emquanto muitos dão ba-

go de tamanho uniforme, outros só apresentam de diversos tamanhos. Viveiros cultivados com o fim de averiguar, si se obtinha um tamanho uniforme de grão, demonstraram tambem que era impossivel, que as plantas fossem na maioria, eguaes em suas proporções.

O cafeseiro não produz bem á sombra, quer com relação á qualidade, quer á quantidade dacolheita. Quando os arbustos não forem bastante crescidos, e deixarem cair folhas que cubram o sólo, é necessario tapar durante a estação secca, a parte em que se poderam estender as suas raizes. Para isso, emprega-se o feno secco, a palha, ou equivalentes, sendo porém necessario, que as folhas e ramagens, fiquem expostas á influencia solár, necessaria á elaboração da proporação conveniente da seiva no fructo. Nas collinas seccas, e durante a estação secca, é entretanto necessario abrigar as mudas.

Relativamente á distancia na plantação, empregam-se na Liberia ambos os methodos, isto é: *basto e raro*. Em alguns lugares, uza-se plantar na distancia de 6 e 8 pés, em outras na de 10 e 12. Quando no plantio *basto*, os cafeseiros se tocarem uns aos outros, prosperam e dão bom fructo, comtanto que a sua folhagem e ramagem esteja exposta ao sól. Ha neste methodo uma grande vantagem: sombreando o sólo, evita-se a vegetação estranha, e assim a despeza com a capina. Por outro lado é inconveniente, porque difficulta o transito no cafesal, e por conseguinte, o trabalho do decóte, a estrumação eventual, e finalmente a colheita. Comtudo, ainda que fiquem affastados de 12 pés uns dos outros, elles tambem se encontram.

A variedade menor a estes alludida, começa a fructificar em 18 mezes, e o tempo ordinario para a maior, é de 3 annos, até que se possa obter a primeira colheita, e essa mesma ainda é exigua. Geralmente, o primeiro fructo, consta de poucos bagos, porém á proporção que o arbusto vae crescendo, augmenta a quanti-

dade daquelle proporcionalmente, até que chega a dar 20 libras por cada cafeseiro, e mesmo alguns muito velhos produzem 24. Isso depende, porém, mais do cuidado no cultivo do que da edade.

O cafeseiro liberiano, attinge a altura extraordinaria de 20 pés e mais; e já se viram alguns, em florestas, perto de cafesaes velhos. Muitos fazendeiros, desmoucham os seus cafeseiros, outros deixam-os crescer para o alto *ad libitum*. Tem-se, porém, notado que, a altura mais conveniente é a de 5 pés, e dadas circumstancias favoraveis, a colheita, é mais abundante, o que se comprehende facilmente, como já tivemos occazião de explicar, quando tratamos do decote. Logo que o cafeseiro cresce de mais, é damnificado pelas escadas de mão, necessarias para trepar-se nelle, assim como quando se abaixam as ramagens durante a colheita, e quando floresce e amudurece o fructo para o anno seguinte no mesmo tempo, perde-se muita flôr e fructos novos; quando isso não acontece, colhendo-se do chão nos arbustos baixos.

A estrumação não é uzada extensivamente, attendendo principalmente ao facto de serem nóvos a maior parte dos cafesaes. Comtudo, alguns ha, em que é isso necessario. Como tal uza-se do estrume de gado, misturado á polpa do grão, materia vegetal decomposta (humus) cinza de madeiras, e a terra das collinas trazida á superficie pelas formigas brancas (termitas). O cafeseiro quer um estrume azotado. Prefere-se na Liberia a estrumação superficial, porque julga-se que ella é mais favoravel a esta planta, cujo barbalho e raizes fibrózas, demoram na superficie da terra.

Não ha *cafesaes muito* velhos, porém julga-se na Liberia, que elles podem ser conservados em perfeito estado de producção durante quarenta e mais annos.

Para os liberianos, o café, não é um arbusto, é uma *arvore florestal*. Existem ali pés de 60 annos, florescendo com todo o vigôr e verdura, e inclinando-se para

o chão com o pezo dos seus fructos. Tem-se visto destes pés, que depois de cortados, cresceram com mais rapidez e vigôr, do que si fossem plantados de sementeira.

Ainda o anno passado, os cafésaes, foram assoládos pelo *fungo (Hermileia Vastratix)*. Como acontece as folhas começaram a amarelecer, phenomeno este que se dá tambem, quando ha descuido no cultivo e na conservação, o que muitos julgam ser molestia.

É raro que algum insecto damninho, como o cupim ou caruncho, tenha atacado o cafeseiro liberiano, e até hoje, não se tem notado nada que causasse perda séria na colheita.

O que acabamos de expor, resume tudo o que convem saber, para de antemão poder entrever probabilidades no exito da acclimação dessa especie no Brasil. Pela nossa parte, e julgando a questão ainda mesmo pelo lado theorico, só achamos que o café da Liberia, nunca poderá substituir no Brasil as especies actuaes. Ha muitos pontos desfavoraveis e impossivel de serem removidos, como as condições climatericas geraes, e as topographicas em grande parte.

No ensaio que se fez ha pouco tempo em Ceylão, no intuito de aclimar ali o *cofea liberico*, procedeu-se, depois de minuciozas informações e estudos, sem precipitação alguma, á creação de um viveiro da superficie de 200 ares, perto de *Heneratgóda*, estação do caminho de ferro a 16 milhas distante de Colombo.

O governador de Ceylão, estabelecendo esses viveiro, teve em mira offerecer aos fazendeiros de café occasião para de perto poderem estudar nesse *cafesal*, aquillo que isoladamente, e com plantas disseminadas aqui e ali, não se poderia effectuar. Si esse ensaio fôr bem succedido, os particulares farão, por sua vez, as suas experiencias, em seus proprios terrenos, com algumas centenas de mudas fornecidas pelo viveiro do Estado, e si ainda o trabalho destes, fôr coroado de um exito satisfatorio, nada mais facil do que obter-se

em pouco tempo tanta semente ou mudas, quanto fossem necessarias, e assim operar-se a transição de um modo gradual e seguro.

Por ora, o Brasil só foi victima do espirito de ganancia e especulação de alguns norte-americanos e inglezes, que vendo na semente da Liberia, um novo campo de exploração, começaram a proclamar sómente as *prodigiosas qualidades da arvore* da Liberia, comparativamente ao *coffea arabica,* no intuito de embolsarem o que podessem alcançar.

O Ministerio da Agricultura, levado pela melhor boa fé, e pela sua manifesta sollicitude em auxiliar a lavoura do paiz, ordenou desde logo, a compra de sementes e mudas, para serem distribuidas pelas diversas provincias do Imperio, áquelles que as sollicitassem. E assim se tem feito.

Mas, seja-nos licito perguntar porque? Estão porventura os cafesaes brasileiros no estado dos das colonias inglezas em alguns lugares? Si o governo inglez ordenou ensaios dessa natureza em suas colonias da America, India e outras, é porque tem serios motivos para isso, e entre outros, poderiamos apresentar os seguintes: Ha alguns annos que Ceylão, a colonia que mais café fornece á Inglaterra, tem visto seus cafesaes, serem devastados por diversas molestias, das quaes as mais graves, são produzidas por cryptogamas, que causam o mesmo damno que o *oidium* na vinha e o *Peronospora* na batata americana, e contra o qual se tem mostrado inefficazes um grande numero de meios ensaiados. Alem disto, ha outra circumstancia muito importante: o café da Arabia não prospera sinão em alturas de 600 metros pelo menos acima do nivel do mar, e Ceylão tem um grande espaço de planicies, que seriam aproveitadas, caso o grão liberico se acclimasse bem alli.

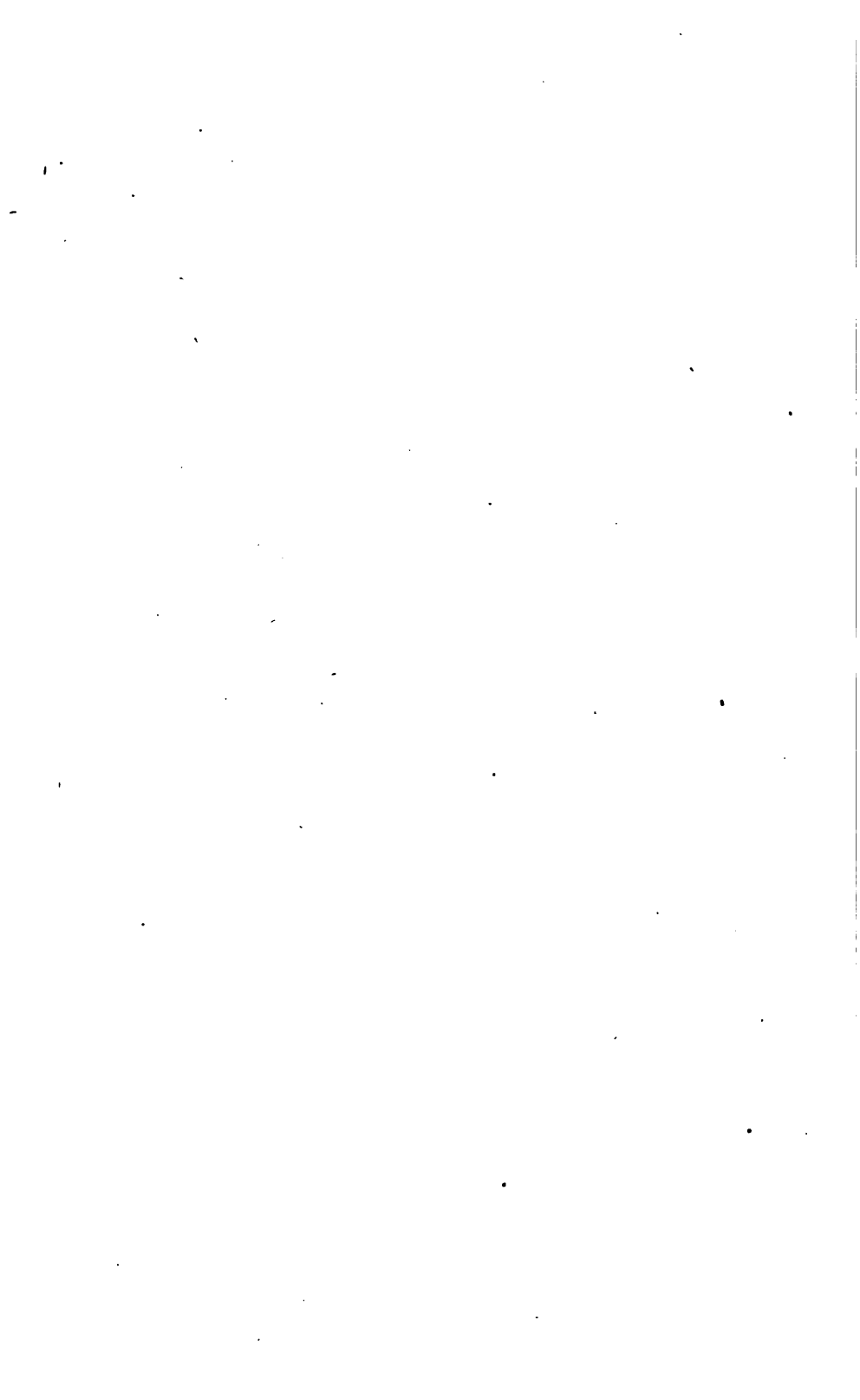
Attendendo á origem do café da Liberia, é provavel que elle prospere melhor que o seu congenere no clima das planicies de Ceylão, que é abrazador emal-

to grau, além de que o sólo não se acha ainda esgótado ali por cultura similar.

Considerem ainda os fazendeiros brasileiros, e hesitem ante a posição geographica da Liberia, que diverge bastante da do Brasil, estando aquella 3° ao Norte e 4 ao Sul do Equador.

Attendendo ainda á circumstancia de ser o bago do café da Liberia, quasi tres vezes maior que o do café arabe, e tornando-se já escassa a producção de algumas colonias, procuram os inglezes. contrabalançar pelo peso, o que não podem obter em volume, porque o grão da Liberia não é só maior, mas é mais denso do que o do Brasil e do que o outro, e essa densidade monta para cima de 40 o/o mais.

Acredita-se tambem, que sendo a nova planta *mais robusta?* e proxima ainda do seu estado natural, ella possa resistir melhor aos fungus, que teem destruido os antigos cafesaes de Ceylão.

Repetiremos, pois, a nossa pergunta de ha pouco. Ha razão para imitar actualmente no Brasil o procedimento da Inglaterra? Estão os seus cafesaes aniquilados, de modo que não poderiam mais ser salvos? Tendem elles á degenerencia? Julgamos que ainda é cedo para nos aterrarmos com semelhante idéa, e que se deve antes cuidar com toda a sollicitude, em conservar e explorar a especie, que tanto tem contribuido para a prosperidade material do Brasil, e a de tantos outros paizes que a cultivam, e deixemos entregue aos Jardins Reaes em Kew, o cuidado de multiplicarem as mudas que enviam por centenas para a acclimação em suas colonias; deixemos ao governo de Guatemala, ser tambem victima da traficancia, ensaiando a planta apregoada, como um novo *regenerador dos cafesaes envelhecidos por mau trato,* até que se convençam que o cafeseiro da Liberia não prospera nas regiões quentes e humidas!

PARTE III

CAPITULO VI

VARIEDADES COMMERCIAES

Ninguem ignora, que se encontra no commercio um grande numero de qualidades de café, todas conhecidas pelo nome do logar da sua producção ou do porto de mar que costuma exportal-as, e das quaes, a maior parte, se subdivide em variedades mais ou menos bem caracterisadas. Faremos pois, no presente capitulo, a ennumeração dos paizes productores, desde os mais conhecidos, como os que menos o são, indicando as differenças, qualidades e caracteres mais essenciaes que distinguem os cafés, e a fórma sob a qual são entregues aos mercados.

E' cousa muito sabida que, ao examinar-se um punhado de café do mercado, nota-se quasi sempre que não ha egualdade no grão, tanto no tamanho como na fórma d'este, e não será certamente de um punhado, tomado ao acaso de qualquer sacca, que se encontrará todo o grão egual.

D'onde provém isso, e como se dá esse facto? Estas differenças, encontram-se principalmente nos cafés de preço elevado, e resultam ordinariamente da mixtura que se faz d'elles, ajuntando um bom a um outro de origem e qualidades inferiores.

A' primeira vista, occorre a idéa de ser este facto fructo de fraude; longe d'isso. Si em muitos assim fôr, póde-se tambem dizer, que na maioria dos casos não

o é, e a razão é intuitiva. Cada arbusto, produz regularmente em uma e mesma colheita, uma certa quantidade de grão, que se affasta mais ou menos do typo normal na fórma e tamanho, do momento que esse grão, bem entendido, não tenha passado pelo separador, o que não acontece a todos os cafés, e mesmo á maior parte do que existe pelos mercados. Considerada a questão pelo lado physico, é esta a verdade.

Todos os cafés exportados d'Azia e d'America, estão mui longe de ter o mesmo aroma e as outras qualidades inestimaveis, que sempre teve o grão arabe. Este, porem, não ultrapassa actualmente os limites da sua patria. Tem-se procurado, mas em vão, *imitar* de longe, as qualidades physicas e outras d'esse grão, que tanto nome deu ao seu descendente, hoje tão aclimado pelo mundo, e consummido por toda a parte. Isso é, e será impossivel, porque a differença entre aquelles e este, não provem, repetiremos, tanto da natureza do sólo e do clima, como principalmente dos cuidados na colheita e bonificação. Já o dissemos anteriormente, e procurámos demonstral-o; seria erro pensar o contrario. Estas não só, mas outras condições devem exercer, e exercem realmente, uma poderosa influencia nas qualidades d'este producto, e como taes apontaremos entre outras as seguintes:

1.ª O grau de madureza do bago no momento de ser colhido.

2.ª O ponto de dessecação, e

3.ª A antiguidade, isto é, o tempo decorrido desde a época da colheita até que o genero seja entregue ao commercio.

Muito embora a côr não indíque nada por onde se possa presumir da má qualidade, comtudo, o grão que fôr colhido antes da época da sua completa e devida madureza, costuma ter um gosto meio azedo, herbaceo e aspero.

Si a camada que se acha estendida sobre o terreiro, ou em um local pouco arejado, fôr muito espessa

ou alta, durante o tempo em que elle deve seccar, a consequencia inevitavel, será o gosto azedo e adstringente, alem do cheiro pouco agradavel, que contrahe com facilidade, pela sua tendencia a esquentar e fermentar.

Este inconveniente, bastante grave, póde tambem ter logar, quando fôr empregado o calôr arteficial para o seccar, e que o grau d'esse calor, fôr demasiado elevado, durante qualquer pequeno espaço de tempo, e originado pelo menor descuido. Entretanto, apesar da facilidade em corrigir semelhantes defeitos, não se presta geralmente no commercio a devida attenção a elles. Suppôz-se, que um dos meios mais conducentes a esse fim, seria o envelhecimento, e para isso armazenou-se durante annos, em logar, cujo ar fosse fresco, secco e puro, tomando-se porem para isso, o café que por seu aroma denuncie alguma má qualidade.

Chegou-se a julgar sufficiente esse meio, como o mais proprio para obter dentro de 10-15 annos, com um grão de qualidade inferior, o aroma e o gosto que possue o melhor café de Moka. Julgamos que isso é impossivel de alcançar-se; sendo certo, todavia, que quando guardadas durante algum tempo, as peiores qualidades melhoram sensivelmente, sem grande trabalho, e para que d'essa armazenagem se possa obter um resultado compensador, é necessario que ella se faça debaixo de certas condições essencialmente favoraveis. A armazenagem nas alfandegas e depositos aduaneiros, a que estão sujeitos a maior parte dos cafés exportados, quando prolongada, é sufficiente para alterar o melhor genero, logo que ali não houver uma corrente de ar secco constante, ou que esse ar seja humido, ou haja exhalação de humidade do sólo.

Qual será, porém, o negociante, que quererá empregar (por assim dizer improductivamente) o seu capital, em uma partida de café inferior, para melhoral-o desse modo, quando a differença de preço, entre as

primeiras e as ultimas sórtes, não é tal, que compense semelhante sacrificio?

Quando, pois, se quizesse por ventura empregar esse meio, conviria primeiro que tudo, que o local onde fosse armazenado o grão, estivesse sempre completamente secco, que fosse illuminado por luz rara, e constantemente ventilado por um ar um tanto quente. É essencial haver renovação constante de ar, evitando entretanto as grandes correntes, que fazem *desbotar* o grão, ou perder muito da sua côr natural. É ainda necessario, por outro lado, que o café, que se quizesse conservar deste modo, fosse inteiramente isolado de outra mercadoria que exhale qualquer cheiro de si. Assim, é facto muito conhecido, que o café armazenado em certos depositos de generos, contrahe facilmente toda a especie de cheiro penetrante, das outras mercadorias que com elle se acharem ou lhe estiverem proximas [1]. É precizo, pois, todo o cuidado em affastal-o de materias dessa natureza, taes como: as hervas medicinaes e drogas que teem cheiro activo, como a camphora, o cravo, a canella, as essencias e espiritos aromaticos; os queijos, as carnes salgadas e peixes, principalmente o arenque e obacalhau salgados, as pelles, couros e outros de identica natureza. Todo o café que tiver estado algum tempo perto destas materias, adquire dentro em pouco, um cheiro mixto, muito semelhante áquelle que se sente em caza dos droguistas ou em tabernas e especiarias, e é difficilimo libertal-o de semelhantes cheiros, que uma vez contaminados, nem a propria torrefacção é capaz de destruil-os, revelando-se afinal ainda na infuzão. Quem não tomou uma chicara de café, com um desses cheiros extranhos á bebida tão aromatica? Eis em resummo, no que se cifram as precauções que se devem tomar no intuito de melhorar a qualidade do café, ou impedir que elle se

1. Miller refere que em 1798 um navio carregado das Indias, estragou completamente todo o seu carregamento de café, *por traser a bordo alguns saccos de pimenta.*

deteriore. Quem é, porém, ainda que no commercio se lembraria de ter um local especial para guardar o seu café, quando acontece justamente o contrario nos navios que o transportam, cujo porão não satisfaz ás condições acima apontadas, e para onde entram em promiscuidade toda a especie de mercadorias?

E' difficil ajuizar-se á primeira vista da qualidade de um café qualquer, mas encontra-se entre os correctores d'esse genero, alguns, que o fazem com rara habilidade, e cuja pratica é tal, que dizem saber distinguir qualquer bom café, do mau que lhes passar pela mão. Elles julgam da qualidade pelos caracteres exteriores do bago. Entretanto, ha um outro meio ainda mais seguro, para aquelles que não possuirem esse raro talento. Consiste este simplesmente, em fazer uma infusão da amostra a ensaiar, e por ella ajuizar do justo valôr da mercadoria. Os correctores guiam-se ainda pelo tamanho, côr, fórma, egualdade, cheiro ou sabor do grão; mas só uma grande e longa pratica, fará chegar ao ponto de poder opinar ao certo, ou com pouca probabilidade de errar, sobre esta ou aquella qualidade. Elles fixam sua attenção principalmente no tamanho e fórma do bágo. Si estes são eguaes ou quasi eguaes, e se assemelham no desenvolvimento de todas as suas partes, concluem, que a mercadoria não é de má qualidade, e não tem mixtura. Si pelo contrario, o grão apresentar desegualdade, tanto na fórma como no seu volume, segue-se que o genero soffreu alguma mixtura de diversas qualidades e procedencias, ou que essa circumstancia é filha do pouco cuidado na bonificação, ou que o grão meudo e disforme, que apparece em toda a colheita em maior ou menor quantidade, não foi separado.

Affirma-se ainda que os grãos *maiores*, são os *melhores:* não sabemos porque, mas diremos que, parece que nem sempre assim é, excepto nos casos em que se tratar de decidir entre uma e mesma sorte durante muitos annos, visto como, das numerosas variedades

de café, as principaes differem bastante entre si, já no tamanho e fórma do grão, já no gôsto e na côr.

De ordinario, exige-se ou julga-se, que uma qualidade é excellente, quando o grão é mais ou menos todo egual em tamanho e côr, não contém bagos quebrados, e fragmentos de outros, e é isempto de calháos, areia e outras impurezas semelhantes.

Diz-se tambem que a *côr* indica a qualidade de qualquer café, e no entanto, suppômos que esse é o indicio *menos seguro*. Si é verdade que as variedades mais bem caracterisadas, teem uma côr que lhes é peculiar, não é menos averiguado, que esta está sujeita, e muito, a variar segundo a edade da mercadoria e os cuidados que se lhe prodigalisou; tanto assim é que, uma e mesma qualidade, tem no primeiro ou segundo anno, uma côr mui diversa d'aquella que apresentará depois de armazenada durante muito mais tempo. Si isso não acontece com todos os cafés, dá-se pelo menos com os das Antilhas, que ficam depositados por muito tempo, antes de entrarem em consummo. Assim pois, só se póde dizer verdadeiramente que o grão é excellente, quando tiver uma côr mais ou menos *egual em uma e mesma qualidade*. Nas variedades cuja côr normal fôr amarella ou parda-clara, exige-se que para serem classificadas como bôas, o grão seja bem cheio e de aspecto lizo; o denegrido indica sempre má qnalidade.

Sobre a côr que *deve ter um café de boa qualidade*, ainda ha grande divergencia na opinião dos entendedores: admitte-se, porém, de ordinario, que as sórtes de côr verde, mais ou menos azuladas, são mais aromaticas que as amarelladas. Oppoem-se a esta regra os cafés de Java, que nesse ponto estão justamente em condição inversa. Em concluzão, diremos, que o modo de ajuizar de um café sómente pela sua côr, póde induzir a erro, em grande numero de cazos, porquanto, nestes ultimos annos, a industria tem tomado um caracter pouco leal, e tem-se abusado em grande escála dos progressos da chymica, e do aperfeiçoamento

no trabalho mecanico. Não foi ha pouco tempo feito em Inglaterra por ordem do Parlamento, um grande inquerito ácerca do processo na preparação do chá da China, principalmente nas qualidades verdes, que, segundo uma denuncia, era até tinto com drogas menos innocentes, como sejam o sulphato de ferro, e outros venenos analogos, cujo effeito se traduziam nas estatisticas mortuarias, por um avultado numero de envenenamentos, e molestias originadas nas vias digestivas. systema nervozo e sanguineo, como consequencia immediata do uzo de chás assim adulterados? As experiencias feitas em animaes, e as analyzes chimicas e outras averiguações conscienciozas, confirmaram as suppozições do mundo medico, e attestaram a realidade de semelhante facto monstruozo! Ainda mais. Não acaba a França de decretar as medidas mais energicas e rigorozas para, quando não evitar totalmente, pelo menos attenuar, a coloração artificial dos vinhos?

O café tambem não escapou a esses arteficios, como veremos no capitulo que trata dos seus succedaneos e no das suas falsificações. Quanta qualidade de café de côr natural, parda ou negra, não anda ahi pelos mercados, com uma côr verde seductora e semelhante á verdadeira de algumas sórtes? Ainda neste comestivel ha o recurso da lavagem do grão antes da torrefação, que aconselhámos no capitulo que trata da infuzão; mas no chá, e no vinho? Como evitar a absorpção no organismo de semelhantes impuridades?

Uma outra qualidade muito apreciada pelos entendidos, e que nunca escapa ao espirito prevenido e prescrutador dos correctores, é o aroma. Segundo estes, o melhor modo de experimentar, consiste em encher as mãos com um punhado de grão, e cheiral-o por algum tempo até distinguir bem, si o aroma é delicado ou não. A esse respeito diremos apenas, que as primeiras sortes, apresentam differenças muito sensiveis, do que é impossivel dar qualquer noção escripta.

Quanto ao *sabor* finalmente, pouco se póde dizer

sobre este ultimo e menos importante caracter do café. O grão crú tem sempre um gosto mais ou menos amargo e acerbo; d'aqui se póde inferir que si essas propriedades, não forem bem pronunciadas, e sentir-se como que um gosto salino, antes, do que amargo, haverá motivo para suspeitar da qualidade. Pelas breves considerações que acabamos de fazer, é obvio, que só uma grande experiencia, póde fazer com que os negociantes e correctores, conheçam com promptidão as differenças que estabelecem variantes consideraveis na classificação deste artigo. Sendo de um merito desegual, e alternando por conseguinte muito o seu valor mercantil, vamos dar em seguida alguns detalhes sobre as principaes qualidades, que acham maior entrada nos mercados do mundo, e ao mesmo tempo, as que são mais conhecidas.

Seguindo a mesma ordem que adoptamos no capitulo anterior, começaremos pelo celebre e pouco conhecido café de Moka oriundo da

ARABIA.

O café arabe do Yemen, conhecido geralmente pelo nome de Moka, não é propriamente colhido nas immediações da cidade desse nome.

Adoptou-se esse denominação commum para os cafés arabes, porque Moka é o ponto convergente de todas as nações, que entreteem relações commerciaes com o Mar Vermelho, e porque a exportação desse genero, era antigamente toda feita por esse porto. O café não cresce nem em Moka, nem tão pouco em seus arrabaldes, mas sim a uma distancia de sete myriametros pouco mais ou menos para os lados de Aden e de Bender-Abassy, onde se encontram os cafesaes mais consideraveis. Esta extensão, faz parte de uma planicie arida e areenta, que bordeja o Yemen do lado do mar Vermelho em uma prolongação de 22 myriametros, chamada Tehama. Nesta região não medra

nenhuma outra cultura do resto do Yemen, a não ser a tamareira. O calôr é ahi excessivo e suffocador, porque o vento raramente sopra desse lado, e a chuva é tão rara como o vento. A quinze myriametros distante do Moka, ha uma villa chamada Beit-el-Fakir, para onde converge uma grande parte do café que se vende em Moka. Este lugar está ainda no Tehama e a pequena distancia dos cafesaes. A unica região verdadeiramente fertil do Yemen, que por isso mereceu o cognome de *Terra Feliz* ou *Arabia Feliz*, comprehende sómente as montanhas que cortam essa provincia na direcção de norte a sul. Mas, posto que essas montanhas estejam situadas muito perto do Tehama, tudo differe ahi do resto do territorio: o clima assemelha-se a uma primavera perenne; o calor não é tão excessivo, por ser de ordinario temperado por ventos frescos; a superficie do sólo é coberta por plantações, que produzem com abundancia em um terreno, cuja grande fertilidade, é entretida e augmentada por chuvas periodicas regulares, provenientes das nuvens que se elevam do mar Vermelho, e que indo de encontro a essas montanhas, ahi se precipitam.

O grão colhido nesse sitio é melhor que o de qualquer outro. Os arabes dão em geral maior apreço ao café das collinas que ao das planicies, que cortam aquellas montanhas. Esse grão é sempre grande, mais achatado e menos aromatico que o das planicies, mas em geral ha mui poucos cafesaes nesta parte da Arabia.

D'entre as provincias mais productivas de café, distinguem-se principalmente: *Kataba*, *Jaza* e *Haschi-el-bekil*, mas o grão geralmente mais preferido, é o colhido com grande abundancia em *Kusna*, *Djesbi* e *Udden*, principalmente o desta ultima e pequena cidade, que se acha a 10 myriametros de Moka. O de *Beit-el-Fakir* passa porém, por ser o melhor de toda a Arabia, e por conseguinte póde ser verdadeiramente considerado como o melhor conhecido. Elle distingue-se por sua forma de todos os outros cafés arabes: é

menor, verde e mais pesante. Egualmente goza de grande estima no Oriente, o que procede das montanhas visinhas à *Beit-el-Fakir* e preferido ao das regiões não menos montanhozas de Loheia.

Durante um periodo de quatro seculos, foi o cafeseiro cultivado nessas regiões com uma attenção e cuidados admiraveis, o que hoje não é tanto. Talvez que provenha d'ahi, essa *especie de variedade*, que difere de todas as mais no tamanho do fructo, e se distingue principalmente pela singularidade de conter este, em vez de *dous fávos plano-convexos*, como acontece nos outros, sómente *um*, que é notavel tanto por sua *fórma* como pelo *cheiro* extremamente aromatico, que exhala quando torrado, não devendo todavia ser considerada a fórma, como um abôrto que se verifica no fructo de outras muitas especies de cafeseiros.

Os arabes distinguem em seus cafés trez qualidades principaes, que se subdividem em vinte ou trinta outras variedades, e das quaes a melhor é a chamada *Bahury*. A maior parte d'esse café, é consummido no lugar, e a outra conduzida por caravanas para os lugares circumvisinhos, ou exportada por vias differentes e principaes: Mar Vermelho, Hedjaz, Cacim e Aden, que conduzem, a primeira ao Egypto, a segunda á Syria, e a terceira ao Nedjed. D'aqui resulta, que o Egypto e a Syria, são, depois da peninsula arabe, os paizes mais bem fornecidos do preciozo grão arabe. Alexandria e os portos syrios, enviam uma pequena quantidade para Constantinopla.

Aden, depois que se tornou porto franco, contribuiu immenso para a decadencia de Moka, outr'ora tão prospera. A cidade que no Mar Vermelho, monopoliza por assim dizer este genero, é *Hodeida* que fica a 35 leguas ao norte de Moka. D'este porto são expedidos annualmente para o Egypto 5 $^1/_2$ a 6 milhões em valor de cafés arabes, emquanto que Aden, que recebe toda a producção do sul do Yemen, exporta só 1 $^1/_2$ a 2 milhões!

Não deixa de ser irrisorio, o facto de offerecer-se o grão arabe em alguns mercados da Europa occidental, quando é sabido, que elle não sahe daquellas paragens. Só em Londres se póde encontrar o verdadeiro Moka, e isso mesmo em mão particular. Até o café do Yemen que vae para o porto de Constantinopla, quando ahi chega, raramente é producto authentico; para tel-o puro, é precizo que se deem circumstancias excepcionaes, taes como, relações de amizade. «Com effeito, diz Pal-«grave, [1] antes, que cheguem aos portos de Alexandria, «Jaffa, ou Beyrouth, de onde são expedidos para dean-«te, os fardos de *moka,* foram examinados grão a grão, «e dedos experientes, despojaram-os de todo o grão «meio transparente e de côr verde e pardacenta, uni-«cos que dão uma bebida verdadeiramente sam e agra-«davel. Este systema é applicado tão regularmente, que «um observador attento, notaria sem exforço, as altera-«ções continuas que soffre o café, desde o ponto de sua «expedição primitiva, até ao do seu destino.

«Mesmo na Arabia, as qualidades são muito diffe-«rentes, conforme a proximidade ou distancia do Yemen. «Aconteceu muitas vezes o ser eu testemunha ocular da «*separação* que se faz no grão arabe, e posso affirmar; «que se procede nesta operação, com a mesma atten-«ção escrupuloza de um garimpeiro de diamantes, quan-«do examina a areia ou cascalho. Quando pois a es-«peculação tem campo livre para operar, a substitui-«ção de uma qualidade inferior, repete-se muitas vezes «nos differentes depositos que percorre, e o café assim «expedido, parece-se tanto com o verdadeiro do Yemen, «como a infuzão de pau campeche, vendida por alguns «mercadores de vinhos, se parecerá com um cópo de «bom vinho de Bourgonha.»

Mas todos os outros cafés que se vendem na Europa e America sob o nome de Moka, são qualidades que

---

1 M. W. G. Palgrave, *Récit d'un voyage d'une année à travers, l'Arabie du centre et de l'est pendant,* 1862-1863. Londres, 1865, in 18.°

teem a apparencia daquelle, compostas de grão escolhido d'entre algumas sortes de Bourbon, da India Ingleza ou das Antilhas. Á excepção de Londres, o que em Inglaterra é vendido como Moka, não é geralmente mais do que genero de Malabar, que vindo de Madrasto ou Bombaim, tocou apenas na Arabia. Este Malabar, é uma magnifica sorte que está fazendo actualmente grande concorrencia ao Moka de segunda qualidade no Oriente, e principalmente no mercado de Bassora. Isto será talvez o resultado do pouco cuidado que se tem tido nestes ultimos tempos, já na cultura, já no tratamento do fructo apóz a colheita, nos cafesaes do Yemen. Não obstante essa circumstancia, ha entre os cafés dessa procedencia algumas qualidades, que são em tudo superiores a quantas outras melhores produzidas nos demais paizes: ellas são as que mais se consommem na Arabia, e que as caravanas transportam a Bagdad, e a Mossoul, na Persia, na Syria, na Armenia, Turquia asiatica e européa, lugares onde é pago por alto preço. Os mais inferiores produzidos no Yemen, são exportados, como já dissemos, pelo mar Vermelho e Egypto, e são elles os que se consommem quer neste ultimo paiz, quer em outros lugares d'Africa, já na Turquia européa, já nos portos do Mar Negro.

Estes cafés teem porém todos, o grande inconveniente de serem adulterados as mais das vezes, com qualidades avariadas, ou muito mais inferiores, que se importam d'Abyssinia, principal e unicamente para esse fim: esta fraude é feita nos diversos portos de exportação, e não raras vezes, commette-se ainda no Egypto, a indignidade de submettel-os a novas adulterações.

Caracteres particulares. — Grãos pelliculozos, muito pequenos, ellypticos, arredondados em toda a peripheria, differentes alguns entre si, em fórma e tamanho, uns largos e achatados, e outros enrolados, e neste caso são considerados como mais bem desenvolvidos, e mais estimados; comtudo, encontra-se entre esse grão, algum que é mais ou menos irregular e que tem a fórma pla-

no-convexa dos cafés de outras procedencias. É um pouco translucido, e puxa mais para a côr amarella do que para a verde; o aroma é agradavel, franco e forte; o sabôr mais fino que nas outras especies. Elle deve quebrar-se com certa resistencia nos dentes, e dar um som ôuco, quando chocalhado na mão. Alguns grãos ainda conservam o seu endocarpo. É geralmente muito mixturado de pedras, pelliculas, poeira e outras impurezas semelhantes.

Enfardamento.—Fardos e meios fardos de junco de differentes tamanhos, cobertos com um trançado de cascas d'arvores, atado por cordas de junco. O pezo habitual de cada fardo é de 144 kilogrammas, e de 70 para os meios fardos.

PORTO-RICO.

Esta ilha hespanhola produz muito e excellente café, que é tido como melhor em qualidade que o de Cuba. Os seus cafesaes são numerozos, muito extensos e perfeitamente bem tratados. Em 1862 existiam ali nada menos de cincoenta e oito grandes fazendas, cuja producção media annual, era avaliada em cerca de 800 saccas.

Caracteres particulares.—Grãos de tamanho mediano, cheios, côr verde-azulada nas primeiras qualidades, e amarellada nas inferiores, e nestas nem sempre bem regulares; muito semelhante ao da Martinica, mas ligeiramente encurvados, mais curtos, e menos pelliculozos; aroma e sabôr não tão agradaveis como o da Martinica.

Enfardamento.—Algumas vezes em barricas, mas geralmente em saccos de linho ou algodão, do pezo de 6–8 arrobas hespanholas.

COSTA-RICA.

Ha apenas trinta annos que começou a cultura do café nesta parte da America Central e nas costas banhadas pelo Pacifico, e tem feito ali tantos progressos, e tão rapidos, que hoje manda quantidades bem consideraveis para o estrangeiro. É a Inglaterra principalmente que os recebe, para onde vão, depois de haver dobrado o Cabo Horn, fazendo assim um longo trajecto. Elle é todo de magnifica qualidade, e póde ser equiparado ás primeiras sortes de Malabar.

Caracteres particulares. — O grão assemelha-se bastante ao de Java, mas não é um typo bem caracterisado e facil de ser reconhecido, talvez por não ser ainda uma verdadeira qualidade commum em todos os mercados.

Enfardamento.—Saccos de cerca de 70 kilogrammas.

GUADALUPE.

Esta ilha, deveu ao café a sua antiga prosperidade, do qual já exportou em 1790 3.250.000 kilogrammas. Desde essa epoca, as guerras, ventanias, e a molestia nos cafesaes, diminuiram bastante sua producção; não obstante, é ainda hoje das Antilhas, uma das mais consideraveis, e nestes ultimos tempos a sua producção tende a augmentar. Quasi todos os cafés beneficiados de Guadalupe, são vendidos em França, e parte na Allemanha, com o nome de Martinica, e mesmo certa variedade de grão muito meudo, proveniente de mudas trazidas do Yemen, apparece pelos mercados baptisada como Moka. Só as sortes inferiores, são vendidas com o nome da sua verdadeira origem.

A producção desta colonia é menos rara que a da Martinica, e geralmente o grão é inferior em sabor ao desta ultima. Exteriormente, apresentam as duas qualidades a maior semelhança. Ellas dividem-se em

duas classes principaes denominadas: uma *habitant*, e a outra *bonificado polido*. O primeiro é pelliculozo, como o da Martinica, e o segundo, distingue-se do primeiro, pela ausencia da pellicula, sendo objecto de um preparo especial, e muito embora a sua qualidade não melhore com aquella circumstancia, obtem comtudo no mercado um preço elevado, e ás vezes superior aos da Martinica.

Caracteres particulares.—Grãos grossos e alongados, limpos, regulares, luzidios, de côr verde mais ou menos chumbada; aroma e gosto fracos.

Enfardamento.—Barricas chamadas segundo o seu tamanho, *tierçons* ou *quarts*.

MARTINICA.

A producção desta colonia acha-se hoje muito reduzida, o que é para lastimar, porque sua qualidade é muito superior a quantas existentes das outras Antilhas. Em França collocam o producto, logo abaixo das primeiras sórtes vendidas como Moka, e deve essa circumstancia aos cuidados com que os colonos o cultivam e bonificam.

A influencia das convulsões terrestres e atmosphericas, e mórmente o empobrecimento do sólo das antigas plantações, teem quasi que aniquilado a primeira producção da Ilha.

Não obstante, sustentam ainda a sua antiga reputação, as qualidades dos districtos de Saint-Esprit, Carbet, Vauclin et de Arlet.

A classificação das qualidades produzidas é designada pelos nomes: *fin vert*, *marchand*, *bon marchand*, *ordinaire*, e *bon ordinaire*.

Caracteres particulares.—Bagos um tanto grandes e ellypticos ou um pouco alongados, percorridos por um sulco bem pronunciado; a côr é verde azulada mais ou menos intensa, sob uma pellicula prateada. O gosto não é semelhante ao que possuem os demais

cafés americanos, e lembra muito o do trigo; e o aroma não tem a mesma energia que o de Moka.

Enfardamento.—Barris de tamanhos diversos, conhecidos por tierçons ou quarts.

HAITY.

É ainda hoje o principal artigo de exportação d'esta ilha. Elle já gozou antigamente de uma melhor reputação, o que não succede hoje, devido á negligencia dos plantadores, que si o limpassem melhor, alcançariam maior beneficio; ordinariamente mixturado com areia, pó ou seixos, classificam-o nos mercados europeus entre as classes inferiores, e as mais das vezes, serve para ser mixturado com outros. Todavia, como o grão é muito pouco quebrado, o preço que ás vezes alcança, quando vendido separadamente, é ainda assim muito favoravel. Os cafés de Haity dividem-se em tres classes assim chamadas:

1.ª Gonaives, Cabo.

2.ª Port-a-Prince, Jacmel, Jerémias, e;

3.ª Cayes.

Caracteres particulares.—Grãos regulares em tamanho, mas muito irregulares entre si, raramente pelliculozos, alongados, e pontudos nos dous lados, de uma côr verde clara, e algumas vezes esbranquiçada. Muito mixturado de pedras e grãos pretos ou quebrados. As melhores sortes são mais isemptas destas impurezar, teem o grão tambem bastante regular, e a côr verde bonita.

Enfardamento.—As vezes em barricas, e ordinariamente saccas do pezo de 60 e 75 kilos.

CUBA.

Data de 1797 ou 1798 a cultura do café, que foi introduzida n'esta importante possessão hespanhola, por francezes fugidos de São Domingos; outr'ora foi muito

florescente, porém ha duas ou trez decadas a esta parte, tem diminuido progressivamente, em consequencia da escassez de trabalhadores, e por conseguinte augmento dos salarios destes, tambem pela baixa nos preços, e pelo maior beneficio que póde dar a cultura da canna, mórmente depois que ali tem imperado o elemento mais destruidor do organismo social: a revolução.

Comtudo, Cuba é das Antilhas, a que mais produz ainda e exporta, e ultimamente, homens patriotas, tem procurado pelo exforço da penna e da palavra, levantar a cultura do marasmo em que parece dever consumir-se.

São conhecidas no commercio duas qualidades bem distinctas de café cubano: o chamado *Havano*, e o *Santiago de Cuba,* nomes dados pelos mercados como succede aos do Brasil, *Rio* e *Santos,* por serem exportados pelos portos desses nomes.

A parte meridional da Ilha, a mais productora, fornece ao mesmo tempo as melhores qualidades.

A classificação nos mercados, é a mesma dos da Martinica, com a differença, que entre os *finos verdes* e os *ordinarios,* ha uma desegualdade muito sensivel.

Caracteres particulares.—Os de Santiago ou de primeira qualidade, apresentam as seguintes particularidades: o grão, desde o mais pequeno até ao maior, tem todos os tamanhos, é largo e chato; muito limpo, dividido pelo sulco longitudinal em duas partes desiguaes; a côr tem um matiz verde azulado egual, e verde-amarellado tambem, sobre uma pellicula prateada, e ás vezes amarellada e muito adherente. Os cafés de Santiago, tiveram em outro tempo, um gosto de terreiro aspero, e desagradavel, mas desde que foram por esse motivo repellidos dos mercados, os fazendeiros começaram a empregar os maiores esforços para só entregarem productos proprios a não serem desdenhados, e na verdade, tem sido tão bem succedidos, que alem da Hespanha, e Estados-Unidos, a França principalmente, recebe quantidades importantes de grão cubano.

A infuzão destes cafés, tem hoje um perfume muito forte, agradavel e semelhante ao do chá.

A differença que ha entre os finos verdes e os ordinarios, é a seguinte: os primeiros teem o grão largo, chato egual, e pellicula argentea, como dissemos; os ultimos são mixturados de grãos quebrados, esbranquiçados ou puxando para o preto, e ás vezes uma côr ferrugenta.

Os *Havanos* correspondem habitualmente ás qualidades secundarias dos de Santiago. Elles são pouco communs nos mercados, porque a cultura acha-se, por assim dizer, abandonada na parte septentrional da Ilha. O grão varia muito na fórma e côr: os da melhor qualidade são pequenos arredondados, e a pellicula é ás vezes atrigueirada ou ferrugenta, ou tambem esverdeada. Muitos grãos enrolados.

Algumas sortes teem um certo gosto aspero, devido ao terreiro em que foi secco, e que não desagrada a muitos consumidores; este defeito, é hoje menos pronunciado que antigamente, porém mais frequente nestes do que nos de Santiago, onde o tratamento e bonificação são mais racionaes.

Enfardamento.—Os de Santiago de Cuba, são exportados em barricas que pesam de 300–400 kilogrammas, cuja superficie interior foi carbonisada para melhor conservação do grão. Os Havanos, em saccos de um tecido vegetal de diversos arbustos indigenas, do pezo de 6–8 arrobas hespanholas.

BARBADAS.

Esta Antilha, descoberta pelos portuguezes, e desde 1624 pertencente á Inglaterra, já produziu antigamente bastante café, mas hoje o seu primeiro artigo de exportação é o assucar. Comtudo, existe no mercado uma qualidade sempre exportada que tem os seguintes:

Caracteres particulares.—Grãos chatos, planos

largos, de forma quazi redonda, côres verde escura até branca, pouco pelliculozos, gosto e aroma semelhantes ao do Haity, isempto de grãos negros e de impurezas.

Enfardamento.—Saccas de 60-75 kilos.

DOMINICA.

Esta pequena visinha de Guadalupe, produz um café pouco conhecido na mór parte dos mercados, mas que é muito commum na metropole ingleza que o importa, nunca vendendo-o com o seu verdadeiro nome, mas com o de Jamaica, ou mixturado a este ou ás qualidades inferiores de Guadalupe.

Caracteres particulares.—Grão achatado, secco, quebradiço, de côr esverdeada clara, muito limpo e bem separado, aroma pouco sensivel.

Enfardamento.—Barricas de pezo variavel.

MARIA GALANTE.

Esta pequena Antilha franceza, produz um café semelhante ao de Guadalupe, de quem hoje está dependente, e depois do pau campeche, é o seu primeiro artigo de exportação, que vae para aquella ilha, e com o della, é remettido na mór parte para a França, onde raras vezes é vendido isoladamente.

Caracteres particulares.—Grão de tamanho regular, bastante egual, pellicula prateada; o aroma recorda o da violeta; o sabôr é herbaceo.

Enfardamento.—Saccos de cânhamo e barricas de varios tamanhos e pezo.

JAMAICA.

Esta grande Antilha, hoje de summa importancia como colonia para a Inglaterra, para onde exportou em 1809 mais de 40 milhões de kilogrammas, tem soffrido grande diminuição nesta cultura, ao ponto de ex-

portar agora apenas cerca de 3 milhões, ou aproximadamente, a quantidade que já exportava ha 100 annos. Aqui, como em alguns outros lugares, a cultura do café cedeu o seu lugar á do assucar e seus productos accessorios, ao cultivo e colheita de plantas medicinaes e tinctoreaes, como o anil e outras. A maior parte de sua producção, é absorvida pelo consummo local, e a restante, permutada pelos productos que lhe são enviados da metropole. O café de Jamaica só se vende como tal no mercado inglez, e sua qualidade é ali tida como excellente.

Caracteres particulares.—Grãos de tamanho regular e ás vezes grandes, um pouco allongados, de um matiz verde-claro muito egual, superficie liza e limpa, sem pellicula, e de um aroma forte e muito agradavel.

Enfardamento.—Barricas de pezo variavel.

CEYLÃO.

É depois do Brasil e Java, o maior productor actualmente.

Caracteres particulares.—O café desta colonia ingleza, tem um grão notavel pela irregularidade da fórma, o que porém não deve ser considerado nesta especie, como desfavoravel á qualidade, tanto assim, que os inglezes o estimam em alto gráo. Elle distingue-se por sua côr bem verde, e só em algumas sortes é mais claro, varia entre o amarello e o pardo, e outros são picados por um matiz mais escuro.

No producto desta região tambem existem duas qualidades commerciaes distinctas: a chamada *Ceylan plantation*, e a *Ceylan natif*. Aquella, é cultivada pelos europeus, e esta pelos indigenas em redor de suas habitações, e vale 15–20 % menos que a outra, por ser realmente preparada com menos cuidado. Esta qualidade, differencia-se da outra logo á primeira vista, pelo grande numero de grãos defeituozos, quebrados e esbranquiçados. Esta divizão equivale á que se faz para

o genero das colonias francezas de café *habitant* e café *bonifié*.

Enfardamento.—Barricas, e saccas de canhamo de 60 kilos pouco mais ou menos.

MALABAR.

O café produzido neste destricto da presidencia de Madrasto, na India Ingleza, é tambem ainda conhecido em muito poucos mercados. Elle constitue, porém, uma sórte distincta, é genero de excellente qualidade, que se aproxima a certos respeitos de Moka, e distingue-se principalmente pela egualdade e limpeza do grão, devido ao grande cuidado empregado na bonificação. Os inglezes são de opinião que o aroma e gosto deste, são superiores ao de qualquer outro café colonial, dizem elles, mas nós diremos, de suas possessões coloniaes.

Caracteres particulares.—O grão é arredondado ou de ordinario curto e largo, de uma côr verde pardacenta muito tenue, sem pellicula, quando é de primeira escolha, e maior e não tão arredondado, menos aromatico e de sabôr menos agradavel que o de Moka.

Enfardamento.—Caixas quadradas de madeira.

MYSORA.

Caracteres particulares.—Está nas mesmas condições que o precedente, e tem com elle a maior analogia de caracteres distinctivos.

Enfardamento.—Egual ao do anterior.

MANILHA.

O café conhecido por este nome, passa por um dos melhores das Indias Orientaes, a sua qualidade approxima-se bastante do de Java, comtudo, é menos estimado que este, por ser mais fraco; elle entra em mui pequenas quantidades para o commercio europeu.

Caracteres particulares.—O grão tem um tamanho medio, bastante uniforme, de uma côr esverdeada pallida, ou acinzentada, marcado ou pintado de matizes mais escuros. É as mais das vezes coberto de pelliculas, e tem um aroma fraco.

Enfardamento.—Ora em saccas de *gunny* de 70, ora em caixas de 100-150 kilogrammas, e ordinariamente, em fardos de esteira dobrada de junco, allongados, e ligados com rotim.

SUMATRA.

Designa-se com esse nome generico todos os cafés *bugy* e *bally*, procedentes das Ilhas Malaias, e colhidos em plantações pertencentes aos indigenas. É principalmente para o porto franco de Singapora, centro commercial das Ilhas da Sonda, que elles são exportados e comprados ahi para os mercados europeus. Singapora recebe annualmente cerca de 3 milhões de kilogrammas. Estes cafés são mal colhidos, veem mal acondicionados, e são pouco estimados, por serem os peiores que produzem as Indias Orientaes.

Caracteres particulares.—Grão grande, pelliculozo, allongado, um pouco achatado, côr amarella, algumas vezes parda arroxada, outras pardacenta e tambem negra. O aroma é forte e o sabôr amargo.

Enfardamento.—É o mesmo que o de Java, isto é, fardos tecidos de *gunny*, ou outras vezes de esteira simples de junco trançado.

PADANG.

Deve o seu nome ao estabelecimento fundado pelos hollandezes no seculo XVII na costa sudoeste da rica Ilha de Sumatra, e constitue o seu principal elemento de exportação, depois do ouro.

Semelhante ao de Java, mas menos fino de gosto e aroma, foi antigamente pouco procurado, por não haver grande esmero no trabalho da separação, e vir

sempre mixturado com grãos pretos, achatados e quebrados. Ha alguns annos, porém, que essa operação tem sido por tal fórma melhorada, que hoje é difficil distinguir-se á primeira vista o *bom* Padang do *melhor* Java.

Enfardamento. — O mesmo que o de Java, mas as saccas tem só cerca de 54 kilogrammas.

MACASSAR.

Encontra-se no mercado hollandez, e é conhecido por esse nome, porque os hollandezes dão o nome de governo de Macassar, ao conjuncto de suas possessões nas Ilhas Celèbas. Este café, encontra-se tambem em Singapora, é muito superior aos *bugis* e *bally,* mas em geral, muito inferior aos de Java e Padang, e a sua exportação é muito diminuta. A melhor variedade é a chamada *Menado,* e esta tem o grão grande, e a côr pallida verde ou amarellada; o sabôr, é como o de Padang, mas menos fino que o de Jàva.

Enfardamento. — Egual ao de Padang.

JAVA.

Debaixo da dominação hollandeza tomou a cultura do cafeseiro uma extensão considerável nesta ilha, d'onde procedem enormes carregamentos desse genero. Auxiliado pela *Sociedade do Commercio dos Paizes Baixos,* o governo hollandez organiza cada anno grandes vendas publicas desse café. Esta especie de leilões, tem lugar no outomno e primavera nos portos de Rotterdão e Amsterdão, e é pelas vendas que ahi se fazem, que se regulam, por assim dizer, os demais mercados de café da Europa. Para o grande consummo que fazem deste genero a Hollanda, a Belgica e a Allemanha, sahem d'ali as suas provizões.

Esses cafés, que procedem não só desta ilha, mas de todas as outras possessões hollandezas que o pro-

duzem, são divididos naquelles mercados em umas vinte e quatro sub-variedades, designadas pelo matiz que lhes é proprio. Entretanto, como seria difficil reconhecel-as todas, sómente por esse meio distinctivo, muitas d'entre ellas, recebem uma chrisma do nome de uma outra colonia qualquer, ás vezes muito distante de Java, do momento que o grão tenha certa analogia exterior com o daquelle sitio: assim por exemplo, duas destas sub-variedades, são baptisadas com o titulo de—*genero Demerara verde, claro ou escuro,* quando todo o mundo sabe, que Demerara, é o nome de uma região no Oceano Atlantico, que fórma a parte central da Goyanna Ingleza, que foi cedida á Inglaterra pelos hollandezes pelo tratado de 1814.

No commercio a retalho, não se dá apreço a esta subdivizão minucioza, tão sómente necessaria áquelle grande commercio. Naquelle, não se conhecem mais que quatro qualidades principaes, que segundo o seu valôr real, são classificadas com os nomes de *Jacatra, Chéribon, Samarang e Batavia.* A primeira destas, é ás vezes tambem chamada *Java;* a segunda tem uma côr um tanto mais clara, e um aroma e gosto que não a collocam abaixo da precedente; a terceira, é unicamente composta de grãos achatados, de côr escura, parda ou esverdeada, é pouco estimada e procurada pelos compradores, e a quarta finalmente, é pouco conhecida nos mercados, a não ser na Hollanda, e ahi mesmo apparece em quantidade mui diminuta, porque a capital da Ilha, entrega o pouco que produz ao consumo local. O grão é grosso, largo, de côr clara, e aroma mais fraco e não tão agradavel como o de Cayenna e o do Senegal.

O bom café de Java, é notavel pela delicadeza do aroma, que é penetrante, mas inferior ao de muitas outras qualidades. A Hollanda consome apenas uma terça parte da producção total de suas colonias, e a restante, é como dissemos, comprada pela Belgica, Allemanha, França e Suissa.

Caracteres particulares. — O grão de Java é bastante grosso e alongado, de um matiz amarellado algumas vezes, ou esverdeado, de um sabôr amargo. O *Chéribon* e o *Samarang,* são sortes especiaes de dous districtos administrativos daquella ilha, que pouco differem da qualidade Java; o grão é meudo, chato, e o aroma menos intenso que naquelle.

Enfardamento. —Saccas de gunny de 63 kilogrammas pouco mais ou menos.

Poucos sitios na região africana, produzem e exportam café, citaremos apenas as Ilhas da Reunião ou de Bourbon, de França ou Ilha Mauricia, Senegal, e S. Thomé de Cabo Verde.

ILHA DA REUNIÃO.

Em 1817 já exportava esta colonia franceza cerca de 4 milhões de kilogrammas; depois dessa epoca, os seus cafesaes tem sido um pouco abandonados, em virtude das constantes ventanias que ali teem reinado, e pelo mau methodo que empregam os negros, durante a colheita, damnificando os arbustos, e por outro lado, pela preferencia dada á cultura do assucar; entretanto, ainda a exportação para a França é importante, onde é muito estimado pelos botequineiros, pela particularidade que tem, de dar uma certa força e aroma aos cafés inferiores, avariados e fracos, de que elles se servem nos seus estabelecimentos.

Distinguem-se na colonia cinco qualidades, originadas dos nomes dos arbustos, que são:

1.° Café *Bourbon,* da *coffea arabica,* o primeiro introduzido na Ilha de mudas do Yemen.

2.° Café *Leroy,* da *coffea laurina,* planta de enorme robustez e crescendo desabrigado.

3.° Café *Myrthe,* que não é mais que uma variedade de Moka, mas notavel por sua extrema longevidade.

4.° Café *d'Eden* — Tambem descendente de Hés no

Yemen, e cujo fructo é semelhante ao de Guadalupe.

5.° Café *Marron*, arbusto selvagem e indigena.

O producto dos cafeseiros chamados Moka, por descenderem de mudas arabes, é colhido á parte, bonificado e vendido separadamente como café arabe, emquanto que os dos outros, é mais promiscuamente bonificado, e de ordinario, o que se exporta para o mercado europeu, é uma mixtura d'aquellas quatro qualidades.

O mercado francez só distingue duas classificações principaes:

1.ª Café *bourbon fino verde* ou *fino amarello*.

2.ª Café *bourbon ordinario*.

Caracteres particulares. — Sórtes coloniaes:

Café *Bourbon* — Grão pequeno, formas diversas, a maior parte arredondadas, e de côr amarella ou verde.

Café *Leroy*—Grão pontudo em uma só extremidade, regular entre si pela fórma, e côr esverdeada.

Café *Myrthe* — Notavel pela grandeza do grão, alongado, e arredondado nas extremidades, côr verde ou amarello dourada; ás vezes verde escuro, gosto agradavel, mas menos fórte que nos das Antilhas.

Café d'*Eden* — Grão pequenos e regulares, aroma especial muito agradavel, côr verde clara.

Café *Marron* — Grãos agudos, de um aspecto estranho, côr verde escura, sabor fortissimo e amargo. A sua infusão no estado puro dá vertigens, e mixturado a outra qualidade é muito agradavel. Esta porém, como a precedente, é pouco colhida e cultivada.

Variedades commerciaes:

Bourbon fino verde, ou *fino amarello* — Grão ordinariamente pequeno, alongado, arredondado ou pontudo nos lados, côr verde claro ou amarello dourado, pouco pelliculozo, aroma e gosto muito agradaveis, sulco longitudinal pouco pronunciado, e ás vezes denteado nas bórdas.

Bourbon ordinario — Grão menor e menos arre-

dondados e muito irregulares na fórma e côr, aroma menos agradavel que o precedente, côr verde escura.

Enfardamento. — Os cafés de Bourbon chegam ao mercado em saccas ou fardos de junco dobrado, do pezo de 50 e ás vezes de 25 kilogrammas.

ILHA DE FRANÇA.

Desde 1810, epoca da dominação ingleza na Ilha Mauricia, a cultura tem sido pouco a pouco abandonada, dando lugar á da canna de assucar que é ali mais proveitoza; comtudo, ainda apparece no mercado inglez o grão desta procedencia, e é por isso, que o citamos aqui. Quanto aos caracteres que os distinguem, dizem, que elles se assemelham, e mesmo são em quazi tudo eguaes, aos do café de Bourbon, tanto na apparencia exterior como na qualidade, e o seu enfardamento é egual ao deste ultimo, sómente os fardos de junco, são mais bem trançados, e o seu peso é de 50 kilogrammas.

SENEGAL.

Posto que muito rara no mercado, encontra-se comtudo, em França, uma qualidade com este nome, do conhecido rio que banha a Senegambia, e onde a França, depois que os inglezes lhe restituiram em 1814 essa possessão da costa occidental d'Africa, tem procurado entreter a cultura do cafeseiro. Esta qualidade, quando verdadeira, é muito estimada, e vale cerca de 1$000 cada kilo em França, mas de ordinario, é mixturada com outras, colhidas na costa do Gabon, as quaes vão todas ter ao grande deposito em Gorea d'onde são expedidas para a metropole. A esses cafés, se dá ahi o nome generico de Gabon, dos quaes existem quatro variedades muito estimadas:

1.ª Monrovia, grão grande e producto de um arbusto de 12–15 metros de altura.

2.ª Moka, grão inteiramente egual ao verdadeiro, proveniente de mudas do Yemen.

3.ª Ilha do Principe, grão egual ao de Santos, e proveniente de mudas do Brasil.

4.ª Benguella, indigena, cujo grão é muito pequeno, arredondado, de côr verde e aroma e sabôr agradaveis.

A producção, porém, acha-se ainda hoje limitada ao cultivo inspeccionado pelo Governo francez, e em estabelecimentos missionarios.

Uma outra qualidade excellente, é a que produz Tamatava na Ilha de Madagascar. Esta variedade, provem de cafeseiros selvagens da especie *coffea zanguebariensis*, que forma florestas explendidas em *Nossi-Bé*, ilha situada perto de Madagascar, e pertencente á França desde 1840. O grão é de um tamanho microscopico, mas de um aroma deliciozo, e um aspecto rustico singular. A colheita é apenas sufficiente para o consummo local, e raramente, chega alguma partida delle ao mercado da Europa.

Ainda uma outra qualidade, que por ora só é conhecida em Portugal com o seu verdadeiro nome, e exportada em pequena escala, é a da Ilha de S. Thomé de Cabo Verde. O grão é de tamanho regular, amarello escuro, allongado quando verde, e achatado quando amarello, pouco aroma, e um sabôr ás vezes meio amargo e acido. Todo o producto desta região, é, excepto a parte necessaria ao consummo local, exportado para Portugal, que delle se suppre quasi exclusivamente, e reexporta ás vezes alguma porção para o mercado inglez.

Existe ainda uma especie de café, pouco conhecida, por ser extremamente rara, e que posto não seja uma variedade commercial, não queremos ommittil-a nesta relação; referimo-nos ao chamado café *caracoli*, cuja procedencia é indeterminada. Ceylão e Cuba, fornecem ás vezes quantidades bastante raras desta especie, cujos grãos se distinguem principalmente pelo arredondo da fórma, e parecem ter sido obtidos por uma es-

pecie de separação. Vamos concluir este capitulo com a enumeração das regiões productoras que se acham na parte sul d'America. E em primeiro lugar temos:

VENEZUELA.

Desde 1830 que a cultura do café começava a tomar grande incremento nesta Republica, e desenvolvia-se de anno para anno consideravelmente, quando as guerras civis e outras evoluções politicas, paralyzaram por algum tempo a sua actividade mercantil e industrial. Comtudo, o café, fórma actualmente o principal artigo de sua exportação, da qual os Estados-Unidos recebem um terço, e o resto as cidades hanseaticas e outras partes da Europa.

É pelo porto de Guayra, que fica a pequena distancia de Caracas, que se effectua quasi a metade do commercio exterior de Venezuela, e por esse porto, pelo de Porto Cabello, e o de Maracaibo, sahe o seu café, conhecido no mercado por esses nomes, e formando trez sortes, que quazi nada differem entre si. Estas qualidades são muito estimadas nos mercados europeus, pela excellencia do producto não só, mas pelo seu preparo, que é muito superior ao de Cuba e outras colonias.

Caracteres particulares.—Grão de tamanho regular, achatado, de côr verde-asulada, muito clara. A infusão, tem um sabôr muito agradavel, posto que ás vezes um pouco acre.

Enfardamento.—Saccos de cerca de 60 a 70 kilogrammas.

GOYANAS.

Das cinco Goianas, só trez produzem algum café, e são: a hollandeza, a ingleza, e a franceza. Nesta ultima, exceptuando nas grandes plantações do Governo, só se cultiva hoje o café como accessorio das enormes

culturas do urucueiro e cacauseiro. Antigamente, exportou-se dessa região grande quantidade de excellente café. A Goayana ingleza, produz hoje apenas o sufficiente para o consummo local, e o seu producto toma o nome de *Demerara* ou *Demerary*. Este é considerado como um meio genero, entre os de S. Domingos e o de Guadalupe E' pellicufôzo, e de côr verde-escura, ás vezes marcado com uma tinta de ferrugem, ou tambem chumbado, o grão é pesado e pequeno, o arôma e sabôr agradaveis.

O producto da Goiana hollandeza, é conhecido no mercado pelo nome de *Surinam*, e é muito estimado. O grão é de tamanho regular, arredondado, cheio, pesado, de côr verde-escura, e um aroma bastante acido, do que não se percebe nada na sua infuzão, que é muito aromatica.

O café da Goyana franceza, toma no mercado o nome de *Cayenna*. Não é tão estimado como o precedente, tem menos apparencia que o das Antilhas francezas, é menes verde, mas mais fino de aroma; o grão é muito grande, largo, achatado, e mal conformado, de côr verde branda, coberto ás vezes de pellicula esbranquiçada, que se estende em alguns sobre a parte achatada, e lhes dá um reflexo prateado. As melhores qualidades proveem das culturas da Costa de Ramira, e das collinas de Kaw e d'Oyac. A chamada bonificada, vale na Europa um terço mais que a sórte *pergaminho*. Deste café, só muito pequenas quantidades chegam ao commercio europeu, porque a sua cultura é limitada, e a producção apenas satisfaz ás necessidades do consummo local. É mais facil encontrar no mercado inglez, o producto de Demerara, que em França, e na Hollanda o das suas duas colonias de Goyana.

Enfardamento.—Todos os cafés destas procedencias, costumam vir em barricas ou saccas de canhamo de diversos pezos.

BRASIL.

O Brasil produz quasi tanto, como o conjuncto de regiões de que acabamos de tratar.

A classificação commercial do café brasileiro, é a mesma adoptada nos outros paizes productores, isto é, o genero apparèce no mercado com o nome do porto em que costuma ser embarcado. Assim, temos as seguintes qualidades, que são as mais conhecidas nos mercados, que negoceiam com o café brasileiro:

1.ª Rio.

2.ª Santos.

3.ª Bahia.

4.ª Ceará.

As duas primeiras sortes, são as mais conhecidas e estimadas. O do Ceará, não é geralmente conhecido sob esse nome nos mercados norte-americanos e europeus, nem soffre cotações debaixo dessa designação, mas entra de ordinario no mercado, como Bahia, que é mais vulgar nas praças da Hollanda.

O café produzido nas provincias que confinam com a do Rio, como: S. Paulo e Minas Geraes, é exportado pelo porto do Rio de Janeiro, e o do centro e sul de S. Paulo pelo de Santos.

Si no Havre de Graça, se cota o café brasileiro, segundo os portos do seu embarque, tambem é verdade que ali si vende como Bahia, Rio e Santos, algumas sortes inferiores de Cayenna, e muito café avariado, repellido de outros mercados, e procedente de diversos lugares.

No mercado inglez se cota geralmente o café do Brasil sem distincção de qualidades, isto é, com o nome generico de *Brasil*. O mesmo não acontece em Amsterdão e Rotterdão, onde se especificam as qualidades pelos portos que as exportaram,

Em regra geral, o café brasileiro não representa ainda um typo bem distincto e caracteristico, quer na na-

tureza do grão, quer no seu preparo, que impossibilite a confusão com os seus similares. Desse inconveniente, em parte remediavel, provem a facilidade leviana com a qual o commercio fraudulento o adultera, addicionando-lhe certas qualidades inferiores e depreciadas de outras procedencias, resultando d'ahi não pequeno prejuizo para a reputação do genero brasileiro. Para esses abusos, tão communs no commercio, não faltam correctivos, e a não cessarem completamente, repetir-se-hão, pelo menos com frequencia, em quanto os mais directamente interessados no assumpto, os fazendeiros, não empregarem todos os seus esforços para cohibir efficazmente tão grande mal. Voltaremos mais tarde a esta importantissima questão.

No mercado do Rio de Janeiro, adoptou-se duas grandes classes distinctas que são: o café de *Serra-acima*, e o de *Serra-abaixo;* semelhante divisão topographica, soffre ainda por seu turno uma sub-divisão, que indigita ao mesmo tempo o methodo de bonificação a que foi submettido o genero; alludimos aos cafés chamados *lavados*, e aos *seccos* no terreiro. Esta classificação, puramente local, é desconhecida na mór parte dos mercados, europeus e americanos.

O grande centro do commercio cafesista, adoptou ainda outra divisão no café brasileiro, a qual tem por fim, cotal-o segundo a denominação dada a cada especie. Esta fórma trez turmas principaes subdivididas, e são as seguintes:

Superior.
Primeira bôa.
Primeira regular.
Primeira ordinaria.
Segunda bôa.
Segunda ordinaria.

Mas ainda essa divisão, não é conservada nos mercados estrangeiros, onde soffre nova modificação, e cota-se o genero por nomenclatura especial, e que mais se aproxima da que o uzo admittiu para os similares

de outras regiões, isto é, dando a cada uma sórte por si, ou subdividida em qualidades, o nome do porto exportador. Assim temos que em França, por exemplo no mercado do Havre, admittiu-se para a cotação do café brasileiro esta especie de nomenclatura:

Rio muito ordinario.
Rio ordinario.
Rio bom ordinario.
Rio fino ordinario.
Rio lavado ordinario até bom.
Rio fino.
Bahia não lavado.
Bahia lavado.
Santos ordinario a bom ordinario.
Santos fino ordinario.

Em Londres esta:

Brasil bom ordinario e lavado.
Brasil bom ordinario.
Brasil ordinario.

E nos mercados hollandezes esta outra.

Brasil ordinario e ordinario baixo.
Brasil real e bom ordinario.
Brasil fino.

Como se vê, este methodo de classificação, não visa a outro fim mais, do que designar uma certa e determinada qualidade, que pelo nome indica pouco mais ou menos o valôr que se deverá dar ao genero. Mas d'onde provem ainda a necessidade de uma tal classificação? Talvez da mixtura que soffrem os cafés do Brasil? Para o producto bahiano, emprega-se um outro systema distinctivo, que é apenas formado por simples marcas de letras, como indicativo da qualidade, e deste modo: — S — S. S — e S. S. S —

Os cafés assim marcados, constam de ordinario de qualidades inferiores da producção bahiana, que foram em outros tempos muito apreciadas, e hoje se acham bastante desacreditadas, em consequencia da incuria no cultivo, e methodo pouco racional da bonificação, o que

os colloca no ultimo grau da escala dos cafés brasileiros.

Finalmente, o mercado de Antuerpia, não acceita as qualificações estabelecidas pelos outros, e cóta os cafés pelas suas côres. Si os do Brasil fossem preparados por methodos mais uniformes, e não existisse o commercio intermediario entre o productor e os grandes mercados extractores, essa grande diversidade de divisões de um producto que tanto se assemelha, teria forçosamente de ser reduzida.

É hoje facto incontestavel a superioridade do genero despolpado em relação ao secco em terreiro; mas isso não tem impedido que certos mercados deem preferencia ao segundo, d'onde se deve concluir, que o despolpamento e lavagem, não são as condições mais essenciaes e proprias para augmentar o valor do producto. A esse respeito fallam bem alto as cotações que por vezes teem tido essas duas sortes, concorrendo simultaneamente no mesmo mercado.

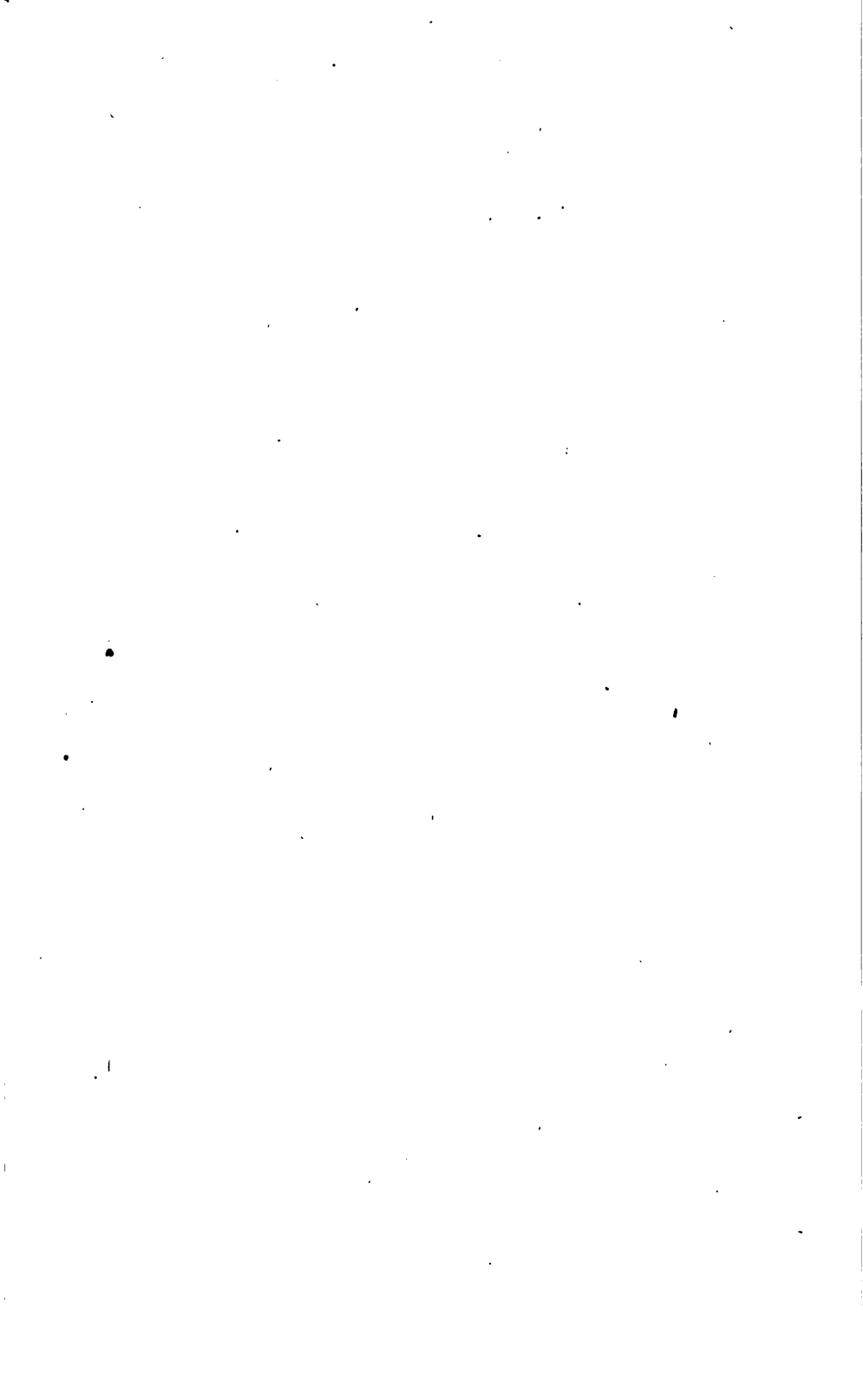
Do producto da provincia do Rio de Janeiro, o mais estimado, é o chamado de *Serra-acima*, e da de S. Paulo, o de Santos, mórmente a qualidade conhecida pelo nome de *café de machina*, que é muito estimada por causa do seu excellente sabôr e aroma, e obtem no mercado um preço, ás vezes maior que as melhores qualidades da provincia do Rio.

Caracteres particulares.—Como dissémos, as tantas variedades commerciaes dos cafés do Brasil não são originadas por caracteres distinctivos de cada sorte; antes pelo contrario, não teem qualidades physicas tão salientes, que se torne facil a distincção entre as diversas sortes, razão pela qual, daremos apenas os caracteres essenciaes e communs a todos.

Em geral o grão é assaz grosso, de tamanho regular, as côres variam entre o verde, amarellado, mais cinzento do que verde, e cinzento escuro (chumbado); o das aguas, é de fórma irregular, e côr amarello-esbranquiçada; em algumas sórtes de S. Paulo e Rio de Janeiro, o grão é enrolado ou ovoide, semelhante ao de

Moka (café abortado). As qualidades lavadas, conservam parte da pellicula, que tem uma côr parda brilhante, emquanto que as inferiores e ordinarias, não são pelliculadas, e mostram um matiz terreo, pintado de um marmoreado preto. O gosto e aroma de todos é bem pronunciado e forte.

Enfardamento. — Saccas de canhamo de 60 kilogrammas.

Não alludimos nesta relação aos cafés da Liberia e de Angola, e S. Thomé, que são identicos, por serem elles muito pouco conhecidos ainda como genero de mercado.

PARTE IV

CAPITULO VII

SUCCEDANEOS.

Chama-se succedaneo de um corpo, aquelle que possue as qualidades essenciaes, e póde substituil-o com maior ou menor vantagem nos diversos e principaes fins a que é destinado. Este termo, era antigamente, usado sómente em linguagem medica; actualmente passou para a industria tambem, e é conhecido não só na drogaria moderna, da chymica industrial, mas em todas as classes de industrias, manufactureiras e fabriz. Elle caracteriza com maior precisão o objecto, do que aquelle outro termo, que se emprega em sentido mais generico, isto é: *substituto*.

Da carestia de certos productos originaes, e da necessidade de producção *mais barata*, procedem os succedaneos. Antigamente, a industria fabril limitava-se á producção de certos artigos puros, sãos, e tal e qual deveriam ser; hoje porém, ao lado de um producto qualquer, apparece não só um, mas ás vezes uma série infinita de outros semelhantes, ou destinados a produzir o mesmo effeito ou fim: são aquelles, aos quaes, em linguagem industrial, ou commercial, se dá o nome de *succedaneos*.

Assim temos, como taes, entre outros muitos, os seguintes: succedaneos da manteiga de leite, isto é, certas qualidades de sebos, banhas, ou materias oleozas, batidas com algum leite, e mixturadas com farinha

de batatas, formando as manteigas que da Suecia e Noruega principalmente, são exportadas para a America do Sul; os succedaneos de cerveja, em que a cevada e o lupulo, devem ser substituidos por outros ingredientes; os vinhos arteficiaes, como succedaneos dos naturaes; o *ebonite*, ou borracha endurecida, como succedaneo da madeira em muitos artefactos, e assim um sem numero de outros. Porém, entre tantos, não ha talvez no mundo, substancia alguma, que como o café, tenha por succedaneos, um tão enorme arsenal de drogas e outras materias.

E' claro, que um genero alimenticio, cujo vasto consumo, está hoje em desharmonia proporcional para com a sua producção, tornando-se procurado, e por conseguinte mais caro, não podia escapar á cogitação dos espiritos occupados no descobrimento de novos productos industriaes, destinados a substituir os existentes. Neste particular, distinguiram-se realmente os inventores, e mostraram de um modo cabal, a que ponto póde chegar a fecundidade do espirito inventivo!

E' no começo do seculo actual, que se nota ter havido o maior fervor em descobrir e compôr *cafés falsos*. Dado o primeiro impulso, multiplicaram-se de um modo espantozo as preparações d'esta natureza, e ainda presentemente, apparecem quazi todos os mezes, mórmente em certos paizes, como na Allemanha, França, Belgica e Italia, novos productos dessa industria, que não são menos detestaveis que os descobertos primitivamente. Todas essas drogas porém, não são destinadas a lisongear o paladar delicado do homem, que sabe sorver e apreciar o fino aroma de uma bôa e verdadeira chicara de café, antes ao contrario, a infuzão d'aquellas, dá pura e simplesmente, uma beberagem grosseira, que só serve para illudir o operario, o proletario, e outros dessa parte do genero humano.

Para ter-se uma fraca ideia do quanto deixamos dito a este respeito, daremos em seguida a ennumera-

ção das mais antigas preparações desse genero, que foram todas privilegiadas pelos governos da França, Allemanha, Russia, Hollanda e de alguns outros paizes. Vai em ordem chronologica, de modo a poder-se d'ahi vêr as epocas em que foi ensaiado, esse já tão antigo commercio fraudulento. Começando a revista com a epoca mais remota, fechal-a-hemos com o anno de 1849. Dessa epoca em deante, a não ser o chamado café de chicorea, tudo quanto appareceu, ou foi modificação do antigo, ou então, simples suppressão de uma das partes componentes da mixtura, não se distinguindo nenhuma por ingredientes até então desusados:

1. O café denominado petit-houx [1] foi introduzido no commercio por Dambourney em 1761.

2. Em 1772 foi proposto o cafe de favas, de feijão e de varias sementes de *Rubiaceas*. Faltando neste anno a chicorea, muitos fabricantes allemães e hollandezes prepararam café com estes ceraes.

3. Com o nome de *café de saude*, Frenchard obteve privilegio para uma mixtura de arroz, cevada amendoas e assucar no anno de 1785.

4. Em 1789 o Dr. Romain propoz o café de trigo mourisco, como magnifico succedaneo do café arabe ou insulano.

5. Em 1795 tratava a *Feuille du Cultivateur*, gazeta agricola, do café de centeio, e indicava o modo de o preparar com o grão da melhor qualidade e bem limpo de materia extranha. [2]

6. E' de 1795 a 1799 que data a introducção do café de bolotas. O *Publicist* de S. Petersburgo, annunciava, que a Academia das Sciencias, havia descoberto um excellente succedaneo para o café: este não era outra couza mais, do que bolota moida, depois de torrada e mixturada com manteiga.

---

1 Azevinho.

2 *Feuille du Cultivateur*, rédigée par Dubois, Lefebure, et Parmentier. Paris. Tom. 5.°

7. Em 1800 recommendava-se o café de *giesta*, cujo preparo se acha descripto por Duchesne no *Dictionnaire de l'Industrie*.

8. Em 1808, Legras de Bruxellas, obteve privilegio para um novo café de bolótas, preparado com estas sem o seu envolucro, maceradas durante muitos dias, seccas e depois torradas; isso era o menos, mas elle ajuntava a este pó, o da raiz do feto macho, cravo, essencia de terbenthina, mellado, e folha de hortelã pimenta pulverisada!

9. Legrand, obteve privilegio em 1810 para um café de castanhas, onde entravam, entre outras couzas, cenouras, raiz d'ungelica, flôres de mangerona, e cascas de laranja amarga. A infuzão de tudo isto, era antes um medicamento do que simples café.

10. Um anno depois deste, em 1811, Guyton de Morveau apresentou á Sociedade Auxiliadora da Industria Franceza, um café preparado com as sementes do Iris amarello dos paúes! affirmando de accordo com o inglez Skrimshire, que, de todos os succedaneos até então conhecidos, esta preparação era a mais agradavel [1].

11. O chimico Lampadius pediu em 1812 um privilegio para o seu café de castanhas, azeitonas e betteravas.

12. No mesmo anno, Cal inventou e obteve privilegio, para a seguinte composição de um novo café: 2 kilos de trigo torrado e moido, com 1 kilo de melaço ou assucar de uvas.

13. Em 1813, F. de Neufchateau fez um café de beterrabas encarnadas, bem lavadas, seccas e torradas, mas mixturava dous terços desse pó com um terço de verdadeiro café.

14. Em 1814, Barretti preparou um café do seguinte modo: uzava dos fructos do buxo, antes da dissemina-

---

1. *Annales de l'agriculture française*, rédigées par le Chevalier Tessier. Tom. XII.

ção dos grãos, e os fazia seccar, para conservar-lhes as capsulas internas levadas a um grau de seccura conveniente; estas capsulas eram depois tratadas como o café. O fructo inteiro, dá, segundo se affirma, uma infuzão mais agradavel, do que a obtida com os grãos sómente; é mais aromatica [1].

15. Baumann, um industrial de Strasburgo, preparava em 1818 um succedaneo de café, feito de cenouras encarnadas, beterrabas e amendoas, tudo torrado e moido.

16. Em 1824, Baillard vendia um café privilegiado com o nome de *petit-café,* e que era feito apenas de trigo torrado e moido. Esta droga, tinha pelo menos o merito de ser simples e inoffensiva.

17. Em 1825, appareceu um café de centeio, privilegiado de Klint, cuja composição era identica á do que se acha sob o numero 5 da nossa lista.

18. Em 1826, Paris vendia com o nome de *café des dames, (café das senhoras)* as castanhas torradas, moidas, e misturadas com legitimo café Martinica, então muito caro. [2]

19. Um pharmaceutico allemão de Wurzburgo na Baviera, preparava com a ervilhaca hespanhola *(Astragalus boeticus,* de Linneu*)* quatro qualidades, ou antes, de quatro modos differentes: 1.° ervilhaca pura; 2.° partes eguaes de ervilhaca e café; 3.° 15 grammas de ervilhaca e 105 de café; e 4.° finalmente, 30 grammas de ervilhaca e 90 de café. Como a extracção desse producto, começasse a tomar proporções muito avultadas, foi nomeada nesse mesmo anno, em 1826, uma commissão de peritos, para examinal-o, e essa deu o seguinte parecer:

Que a ervilhaca por si só, é muito aromatica para ser tomada como café; que o melhor café, é aquelle que se obtem com a mistura de café e da ervilhaca tor-

---

1. *Dictionnaire des découvertes.* Paris, Tom. II.
2. *Bulletin des Sciences Technologiques,* par de Férussac.

rada; que a mistura em partes eguaes era a mais propria; que a addicção de um oitavo de ervilhaca no café não fazia perder nada do aroma e gosto deste; que se podia misturar uma sexta parte de ervilhaca no café, no intuito de fazer alguma economia no preço do ultimo!

20. Em 1829, Delhoge publicou e recommendou a seguinte composição, a que deu o nome de *café de saude da Trindade:*

Arroz de Carolina	6 kilos.
Chicorea torrada...........	3 »
Café de Moka	1.750 grammas.
Raiz de Iris florentina.......	750 »
Assucar de leite	250 »
Azeite de oliveira (fino).....	360 »

Ignoramos o que pretendia o autor com o seu azeite doce [1]?

21. Em 1833, foi privilegiado um café de beterraba preparado por Demonny Perrins, que seccava em uma estufa pedaços de beterraba, que era depois pulverisada. Elle usava de uma outra mixtura, composta de 20 partes da polpa de beterrabas, ou residuos da fabricação do assucar desta, com 10 partes de beterrabas seccas, o que dava um producto com um gosto menos assucarado [2].

22. Em 1836, o auctor de uma brochura intitulada *Instrucção sobre a fabricação do assucar indigena,* aconselhava a fazer um café similhaute ao da chicorea com a pólpa das raizes da beterraba.

23. No mesmo anno, em 1836, um fabricante de Clermont Ferrand, vendia com o nome de *café indigena*, um succedaneo feito com milho simplesmente.

24. Appareceu em 1837, um novo *café indigena*, pre-

1. *The Repertory of Arts, Manufactures and Agriculture, consisting of specifications of patent inventions.* Londres, Tom. XX.
2. *Dicttonnaire Technologique ou Noiveau Dictionnaire des Arts et Métiers*, Paris Tom. XII.

parado por Burlet, que era composto da seguinte mistura:

Favas	30	grammas.
Cacáo	15	»
Cevada ...	20	»
Aveia	15	»
Castanhas .	20	»

Tudo isto era, depois de torrado e moido, aromatisado com canella, hortelã pimenta e melissa.

25. Bonet, no anno acima, obteve privilegio para um outro succedaneo com o mesmo titulo. A sua mistura era a seguinte:

Aniz chinez	40	grammas
Assafrão	8	»
Vulneraria	45	»
Cevada torrada	500	»
Favas	3.280	»
Café Martinica	500	»
Pau santo (guaiaco) .	125	»
Bolóta torrada	500	»

26. Reynier vendia em França em 1837, café de cevadinha, feito com milho torrado.

27. Em 1839, Oberwarth, na Allemanha, preparava um café, de centeio torrado, e apregoava-o como excellente succedaneo do legitimo. Elle já era conhecido desde muito tempo, mas não como *excellente.*

28. Em 1841, Dupray, obteve previlegio para uma mistura feita de bolótas torradas, com um quarto de chicorea e outro tanto de café.

29. Em 1842, appareceram Chausson e Leduc, em França, industriaes que affirmavam que a chicorea podia ser substituida por farinhas, centeio, trigo, bolóta e castanha, mas não usando desses artigos, preparavam e vendiam diversas qualidades de succedaneos, dos quaes damos as formulas de tres que eram considerados e estimados como os melhores:

1.° 15 kilos de centeio, ao qual se ajuntava 1:050 grammas de mel, e meio decilitro d'agua-ardente durante o momento de torral-o.

2.° 15 kilos de beterrabas seccas no forno, e torradas junto com 1 kilo de mel, com a addicção de meio decilitro de agua-ardente.

3.° 15 kilos de chicorea com 1.500 grammas de mel e um decilitro de agua-ardente.

Não sabemos o que pretendiam os inventores alcançar com a addicção d'agua-ardente, que se evaporava totalmente logo no começo da torrefacção, deixando apenas alguma humidade, e talvez um empyreuma bem desagravel.

30. Allain e Leduc, obtiveram em 1843 privilegio para um pseudo-café, composto de 30 partes de chicorea, 20 de cenouras e 50 de centeio, tudo torrado e moido.

31. Glinet, obteve outro privilegio em 1845 para um café de sua invenção, ao qual deu o titulo de *café africano*. Era apenas centeio molhado e embebido em cerveja, depois de secco e torrado.

32. Lepelletier e Bollard de Paris, inventaram em 1845 uma outra mixtura composta de chá torrado, arroz da Carolina, e avenca, ao que davam o nome muito proprio de *Café au Thé* (café de chá).

33. Benque, um industrial hollandez, deu em 1847 esse mesmo titulo a um café que se vendia muito na Belgica, e que se compunha de uma mixtura de centeio torrado, chicorea e café da Martinica.

34. Em 1848 vendia-se tambem muito em França, um producto com o nome de café de *castanhas da India*, invenção de Vermoret. Este, era fabricado de um modo mui simples: antes de torrar e moer aquellas, eram molhadas principalmente em agua do mar, fervente.

35. Paulo Marsais, francez, obteve privilegio para um café preparado sómente com as cenouras amarella e encarnada. Nada havia de novo ahi para motivar um privilegio, pois que muito antes já tinha sido empregada esta raiz, posto que, mixturada a outras substancias.

36. Tardy vendia em 1848 em Londres, um pó que denominara *café dos pobres*, e era feito de residuos e apáras de beterrabas seccas e torradas. Neste nada havia de novo mais que o nome, que antes deveria ser o de *pobre café*.

37. Despret, obteve em 1848 privilegio para um succedaneo de uma mixtura de trigo e café da Martinica. Neste nada havia tão pouco de novidade.

38. Outro privilegio foi concedido a Honoré em 1849, para um pó de um pouco de café verdadeiro, mixturado com muito outro feito de uma mixtura de farinha torrada de feijão, bolota, chicorea, flôr de farinha de trigo, granulada, e de grão de bico.

39. Novo privilegio no mesmo anno a Lequieu, pharmaceutico francez, para uma mixtura que tinha a maior analogia com a precedente, com a differença importante que nesta entrava ainda a gomma. Mais tarde, aquella receita foi modificada com a juncção daquellas materias a um pouco de mellado, rhum e assucar candi.

E assim por deante, poderiamos citar até á actualidade, uma successão de privilegios sollicitados para semelhantes composições. É realmente incrivel, que se tenham concedido privilegios de invenção, para consentir que a avidez industrial, illudisse o publico consumidor com a venda de mixturas tão vulgares, formadas por substancias tão triviaes.

De então para cá, pouca ou nenhuma alteração tem havido no uzo das materias que compunham os objectos daquelles privilegios, a não ser que hoje se empregam algumas outras, não como succedaneos, mas como meios fraudulentos para augmentar o volume e o pezo do café que se vende torrado. Delles trataremos ainda no capitulo das falsificações. Um dos ingredientes que deu lugar a uma outra industria, que desde muito tempo o emprega exclusivamente como materia prima, é a chicorea. A esta, pela importancia que adquiriu, dedicamos neste capitulo um paragrapho es-

pecial, bem como aos outros ingredientes de que vamos fallar em breve. Ter-se-ha notado, que muito a proposito o omittimos na relação ha pouco dada dos privilegios, quando é um dos mais conhecidos e mais antigos, d'entre os uzados como succedaneos.

Não trataremos tão pouco do muito conhecido café de *figos*, tão usado entre as classes proletarias da Allemanha e Austria, e outros succedaneos semelhantes, os quaes teem todos o mesmo valôr, que os citados naquelles privilegios antigos.

Na verdade, não ha nada mais facil no mundo, do que preparar por meio da infuzão ou decoção, uma bebida que tenha toda a semelhança com a do café legitimo, comtanto porém, que o amadôr ou entendido, não lhe toque nem com os labios nem com o nariz.

Basta tomar-se uma raiz, um cereal ou outro qualquer corpo semelhante, torral-o pulverisal-o, e ahi temos um pó que é vendido como café. É muito simples, de facto, mas quaes são as propriedades uteis da beberagem que se obtem desses ingredientes? A não ser a côr, que mais ou menos se assemelhará, não se encontrará nella, o elemento que a analyse chymica descobriu, tanto no grão do café, como nos chás da India, de Herva Mate e no Guaraná, porque nenhum dos ingredientes que serviu ao preparo daquellas mixturas, o encerra em si. Esse corpo, ou antes esse principio, consiste em uma essencia chamada *cafeina*. É talvez a ella, que o chá e o café, devem o uzo universal que delles se faz actualmente, como procuraremos demonstrar no capitulo que se refere aos effeitos physiologicos.

Alem de não existir nas materias empregadas para a composição desses *falsos cafés*, não consta mesmo, que a cafeina entre na composição chymica de alguma planta cultivada na Europa, onde essa fabricação seja feita em grande escala. Não póde pois haver *café sem cafeina*, tanto como seria impossivel obter-se *vinho sem alcohol*.

Mas não é só pela ausencia da cafeina que peccam os succedaneos. Ha ainda uma outra qualidade inestimavel no café, que é o seu aroma, mais ou menos delicado, e que o distingue das outras bebidas quotidianas semelhantes, uzadas pela sociedade moderna. Esse falta completamente naquellas composições, e quando porventura possuissem algum aroma, não poderia certamente ser comparado ao que tem o café torrado e moido.

Dissemos, que não conheciamos nas materias empregadas como succedaneos, nem nos consta que existisse a cafeina em plantas europeas conhecidas e cultivadas com fim industrial. Não quer isso porém dizer que, não se encontra talvez ainda em algumas dellas esse ou outro qualquer alcaloide, que ccmo aquelle, exerça propriedades estimulantes no systema nervozo. A cafeina não se encontra sómente em uma especie vegetal, nem em um só genero, nem tão pouco é propriedade de uma unica familia: as especies em que ella existe, pertencem a familias naturaes bem heterogeneas. Mas essas ainda não entraram no rol dos succedaneos, e emquanto assim não fôr, repetiremos que: *não ha café sem cafeina.*

A falta deste principio, que constitue a virtude soberana da verdadeira infuzão do grão do cafeseiro, e o aroma, si é que assim fosse permittido denominar essa especie de cheiro que teem todos os succedaneos, os tornam pouco apreciaveis, e a maior parte d'elles teem um sabor tão pouco agradavel, que seriam insupportaveis e repugnantes as suas infuzões, si os fabricantes não tivessem o cuidado de offuscar esses defeitos, por uma grande quantidade de assucar, que lhes é addicionada durante a fabricação, ou si os consumidores não fizessem uzo do leite conjunctamente com ellas.

Entretanto, é forçozo confessar-se, esse producto de uma verdadeira industria praticada em vastissima escala, não só é consumido, mas chegou mesmo a obter grande vóga em certas classes, e de tal natureza

são os seus partidarios, que ouzam affirmar ser essa bebida mais hygienica que o proprio café! E ao que deve tanta fortuna? A cauzas multiplas, e entre outras, ás seguintes: á extrema carestia a que tem chegado o café, ao consumo consideravel que se faz do *verdadeiro* e de *falso café*, consumo este que tem ido sempre em escala ascendente, e finalmente á erronea, muito embora generalizada opinião, que uma infuzão de chá ou café qualquer, será tanto melhor quanto mais carregada fôr a sua côr! Esta ultima razão parecerá talvez um pouco estranha, comtudo, suppomos que ella contribue em grande parte para o credito de que goza o chamado café de chicorea, não só, mas para o das outras drogas dessa natureza. Com effeito, as infuzões desses póz, teem todas uma côr muito mais escura do que aquella que geralmente se póde obter com o café, mesmo no caso de ter sido este torrado em grau conveniente. Esta circumstancia, foi aproveitada pelos fabricantes em beneficio do seu producto, e é por essa razão, que tratam de preparal-o de modo que o consumidor não tenha motivo de queixa.

Tivemos occaziões frequentes, de observar o *café* que preparam os operarios da Prussia e da Saxonia, com esses succedaneos: pareceu-nos uma verdadeira tinta de escrever! Provámos por vezes essa bebida de gosto detestavel, e si ella não envenena o organismo como muitas outras que as populações consomem, mórmente nos grandes centros, tambem podemos afflançar, que o consumidor com ella nada lucra, como alimento reconstituinte de forças. A não ser o copinho de cuminho ou outra aguardente aromatisada, com que costumam rematar o seu almoço os operarios allemães e outros, já ella teria certamente perdido o sceptro e a corôa! É aquelle copinho de aguardente, que vigoriza e sustenta a força muscular do operario, que o deixa empunhar o martello até á hora de jantar, e não a infuzão desprezivel do feijão, milho, e cenouras torradas!

Infelizmente, a maior parte dos habitantes deste mundo, são entes desgraçados, cuja pobreza fatal condemna em muitas couzas a renunciar á preza para contentar-se sómente com a sua sombra! O café é muito caro, mas todos entendem que devem bebel-o, que é necessario á vida e á alimentação, que sem elle não podemos passar, e então julga-se que tambem é licito substituil-o por qualquer bebida, que é apregoada como semelhante, muito embora o seu cheiro e sabôr sejam desagradaveis, a sua força nutritiva excessivamente mediocre, e seu uzo possa mesmo até um certo ponto, tornar-se prejudicial á propria saude. Tal é a triste realidade, quando os miseros que assim corrompem o paladar e o sangue, ignoram, que uma sopa de qualquer couza por mais insignificante que fosse, sem carne nem óvos, mesmo mal temperada, lhes seria mil vezès mais proveitosa para o seu almoço, do que todos esses cafés imitados.

Não se julgue comtudo, quesã o só as classes menos favorecidas da fortuna, que dão extracção aos succedaneos; ha muita gente entre as classes rica ou media, que por economia os tomam, ora puros, ora misturados com pó de café em maior ou menór dóze. Será uma economia talvez, mas em todo o caso mal entendida; si é verdade que por um lado, o succedaneo não altera as propriedades e effeitos physiologicos peculiares ao café, tambem por outro, o resultado obtido é inteiramente opposto ao que em geral se deseja: de uma cousa boa e outra pessima, não se póde conseguir uma bebida bóa!

O uso dos succedaneos acha-se por tal modo inveterado, que, ha na Allemanha, como tivemos occasião de ouvir, quem assevere, que elles não teem menos virtudes que o proprio café, e que da associação de ambos, resulta uma bebida debaixo de todos os pontos de vista util á saude! Os que assim patenteiam a sua ignorancia, seriam incapazes de provar scientificamente a exactidão da sua opinião, e esquecem-se natural-

mente, que só á chymica e á physiologia, é dado decidir sobre assumptos semelhantes. Nos mercadores, seria certamente o interesse material que os induziria a assim pensar, nos consumidores porém, o seu amor proprio, e a necessidade de justificar sua avareza, os impelle a impôr a outrem opiniões desvairadas, que julgam muito, sãs por serem o fructo de sua força imaginaria.

Ora, os succedaneos de café, que se consomem hoje em quantidades prodigiosas, são preparados com as raizes da beterraba, da chicorea, ou da cenoura, e com certos cereaes, como: a cevada, o centeio ou a bolóta do carvalho. Por pouco que se incorpore qualquer d'estas substancias, ou a mistura de algumas d'ellas, ao pó do café torrado, o producto bastardo que d'ahi resultará, é de tal natureza, que perde todas as qualidades vantajosas, e é incrivel, e até parece impossivel, que aquelles que bebem d'essas misturas, tenham o paladar tão corrompido, para dizerem que bebem café, e ainda tecerem elogios a semelhante infuzão!

Não seria difficil explicar taes aberrações, que devem sua origem a certos factos naturaes, e entre outros, citaremos os seguintes, que mais contribuem para isso, como sejam: a força do habito, a ignorancia do que é, ou seria melhor, o desconhecimento do café em algumas pessoas, que desde a infancia nunca o provăram, a necessidade em uns, a mania em outros, de encarar como o mais conveniente, aquillo que custa mais barato, e finalmente a falta absoluta de meios sufficientes para comprar o grão legitimo, que vae encarecendo de anno para anno. Estes factos não devem escapar á consideração.

Seria portanto injusto e absurdo, si pretendessemos condemnar em absoluto estes succedaneos, não porque elles tenham algum valor ou utilidade como materia alimenticia, mas porque é tarefa insana e perigoza querer lutar contra a rotina de uzos inveterados, e em parte filhos de factos indestructiveis. A melhor argu-

mentação, nunca impediria os apologistas por convicção, ou por força, de continuarem no uzo assiduo e quotidiano desse succedaneos.

Contentemos-nos pois, em patentear o nosso desprezo para com essas [illegible] e não intentemos attrahir sobre nós o anathema e animadversão dos honestos e innocentes fabricantes de café de chicorea e de outros productos *ejusdem farinæ!* Para que, si as leis o permittem e a falta de vigilancia daquelles a quem incumbe velar pela saude publica, os acobertam pela impunidade, e são impassiveis aos sentimentos que acompanham a ideia do dever e da consciencia? Para que repetiremos, quando o organismo humano, tem hoje que lutar a cada passo, cada dia e cada hora, contra toda a casta de envenenamentos mais ou menos lentos, e cujos effeitos se revelam mórmente nos grandes centros populozos? O tabaco, o alcool e a syphylis, são agentes toxicos muito mais perniciozos do que os miseros succedaneos; quem será capaz de evitar de um modo cabal, que elles não sejam infiltrados no nosso systema organico? Si individualmente nos podemos preservar, pela abstinencia de alguns elementos maleficos daquella natureza, não poderemos furtar-nos ao contacto immediato de muitos outros, que actuando sobre a successão de gerações, teem reduzido o typo do antigo Romano, ás proporções do ente geralmente rachytico, que compõe o grosso das sociedades modernas?

A natureza do nosso estudo, tolhe-nos a faculdade de divagar pela arena hygienica, todavia, seja-nos licito accrescentar, que segundo a observação de algumas auctoridades medicas, em cuja clinica avulta o numero de individuos pertencentes ás classes proletarias, o uzo habitual dos succedaneos de café, daquelles, que justamente são consumidos em maior escala, é a cauza frequente de certos embaraços gastricos, que se manifestam mesmo quando os succedaneos são tomados em mixtura com o café. Affirma-se egualmente que o de chicorea é muito prejudicial aos orgãos vi-

zuaes [1]. Seja ou não exacto, o certo é que, o abuzo d'estas preparações, nas populações em cuja alimentação ellas tomarem vulto, não póde ser totalmente indifferente á saude. Aos pobres pois, que não teem os recursos sufficientes para comprar café em grão, diremos, que a hygiene racional e pura, lhes aconselha, a preferir á agua de chicorea, com leite ou sem elle, uma sopa simples qualquer, para as suas refeições da manhã e da noute. Aquelles, cujos meios pecuniarios mediocres, não permittirem tomar muito café verdadeiro e forte, sem adulteral-o com algum succedaneo, que se convençam, que empregando a mesma quantidade de café puro, terão uma infuzão, cujo effeito util e physiologico, não será menor, além de que gozarão de um aroma e sabor infinitamente mais delicados, e incomparaveis com os das misturas. Que aquelles finalmente, d'entre os abastados, que uzam essas preparações avarentas, sejam menos grosseiros em seus gozos, e não estraguem as delicias que nos dão uma bebida, que feita como deve ser, é a mais primoroza que temos, e de que fazemos uzo quotidiano. É notorio, que a verdade não é acreditada com a mesma facilidade com que o é a sua inimiga—a mentira; a humanidade quér, e tem prazer em ser enganada. Mas que aquelles que suspeitarem do quanto deixamos apontado, façam um pequeno ensaio comparativo, que é tão simples: preparem duas porções de café, uma do verdadeiro e outra de succedaneos, ou de uma mixtura destes dous. Próvem ambas as bebidas alternadamente, e com a maxima attenção, e não duvidamos, que logo notarão a grande differença que vae entre o sabôr e o aroma de uma e outra; repita-se a mesma experiencia cóm intervallo de horas, e observe-se os effeitos e phenomenos no organismo do individuo que os beber. Si a experiencia fôr feita com a consciencia necessaria, excepto, si o paladar e olfato individuaes, não estiverem

1. Dr. Bock—Das Buch des Gesunden und Kranken Menschen. Leipzig, 1878. Tom. II.

totalmente pervertidos, estamos persuadidos que não se deixará de exclamar: *Viva o café, fóra a chicorea!*

Tendo-nos affastado por um momento do thema que nos occupa, convém volver ás materias que servem para a fabricação dessas mixturas. Todas proveem de raizes, grãos e mais raramente de fructos. As da primeira qualidade, adquiriram uma tal importancia como succedaneos, que não receiamos fatigar o leitor com um paragrapho mais detalhado sobre o rei dellas; o café de chicorir. Dividiremos pois em paragraphos separados aquelles materiaes, e começaremos pelas,

I. RAIZES

Chicorea. — Dissemos no nosso capitulo historico que foi Prospero Alpino, àquelle sabio, ao qual se deve na Europa, uma das primeiras e melhores descripções sobre o cafeseiro e o uzo que se fazia da bebida preparada com esse grão no Oriente. Este medico e botanico, foi considerado pelos seus contemporaneos nos fins do seculo decimo-sexto, como um dos mais illustrados e eminentes dos homens scientificos, pelos escriptos que publicára em latim, e que mais tarde foram todos traduzidos para o francez e inglez. Uma de suas mais importantes obras foi a *Medecina dos Egypcios*. Na traducção deste livro por Sylvestre Dufour, encontramos uma passagem, que induz a suppôr que a applicação da chicorea como succedaneo do café, é ideia muito antiga, parecendo mesmo haver ainda até certo ponto a duvida, si a chicorea era ou não irman do cafeseiro relativamente ás suas propriedades. Eis em seguida o curto paragrapho a que alludimos e que reproduziremos integra e litteralmente:

«La faculté de ce breuvage, diz o autor, referindo-«se ao café, est froide et sèche, ou plutôt tempérée aux «qualités prémières, à raison de quelque chaleur qui «s'y trouve mêlée: car cette graine est composée de «deux substances, savoir : d'une grossiére et terrestre «par laquelle elle fortifie et corrobore: et l'autre subtile

«composée de parties chaudes par lesquelles elle échauf-
«fe, elle déterge et elle débouche. *Cette décoction est*
«*d'un gout qui n'est pas éloigné de celui qu'à la dé-*
«*coction de* CHICORÉE quoiqu'elle désopille beaucoup
«mieux.»

O mesmo Dufour, que escreveu tambem ácerca do café [1] diz a esse respeito o seguinte:

«Prospero Alpino bem como outros autores, affir-
«ma, que o café é mais efficaz para desopillar que a *tin-*
«*tura* da *chicorea amarga*, de cujo gosto elle se apro-
«xima, que no Egypto fazem delle grande uzo contra
«a obstrucção das visceras, e para debellar os tumores
«no figado e baço &c.»

Aqui temos pois dous autores bem antigos e competentes, que em epoca tão remota, já alludiam á chicorea como que tendo ella connexão com o café. Não sem fundamento podemos pois aventurar a supposição, de que os primeiros ensaios feitos na fabricação de succedaneos do café, com a chicorea, podem ser attribuidos a estas allusões de Alpino e Dufour.

Quando começou a implantar-se o gosto pelo café nas principaes cidades de França, Allemanha, da Hollanda e Inglaterra, fizeram-se ensaios dessa fabricação aqui e ali, e isso teve logar pelo meiado do seculo passado. Não sendo porém talvez sufficiente, a quantidade daquella droga que se encontrava no mercado, experimentou-se logo, não só o emprego de cereaes e leguminosas communs, mas de toda a casta de raizes e sementes, que podessem substituir de um modo vantajoso o preciozo grão arabe, que já então era bastante caro, pois que as colonias não produziam quantidades que cobrissem as necessidades do consumo.

Um antigo jornal francez, o *Mercure de France*, dá conta das experiencias que se fizeram no anno de 1771 no intuito de preparar um bom café de chicorea. No desse producto para os paizes vizinhos. Só em 1801 é

1 Ph. Sylvestre Dufour. *Traités nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate.* Lyon 1685. In 12.

no intuito de preparar um bom café de chicorea. No *Diccionario de Historia Natural de Valmont-Bornare*, encontra-se reprodusido o techo abaixo, extrahido daquelle jornal, e que descreve de um modo explicito o processo então empregado e a materia prima uzada: «Tomaram-se raizes de *chicorea silvestre*, bem limpas e «cortadas em quatro pedaços em sentido longitudinal, «e collocam-as para seccar em um fogão sobre folhas «de papel. Feito isto, cortou-se essas raizes em poda-«ços pequenos do tamanho do grão do cafeseiro; de-«pois foram ellas moidas, fervido o pó duas ou trez «vezes em agua, e depois de coado, obteve-se uma be-«bida semelhante á do café. Esta *chicorea cafei-forme* «tem a mesma côr, e segundo dizem, o mesmo sabôr, «tanto sob a fórma de pó, como no estado de infuzão; «sómente é precizo não tomal-a com tanto assucar co-«mo o café.» O que é singular, é que aqui não se faz alluzão á torrefacção, mas falla-se na *côr da infuzão* obtida, e diz-se que as raizes foram seccas *sobre papel*.

Deste ou daquelle modo, sob estas ou aquellas condições, é facto, que naquella epoca se pensou na chicocorea como succedaneo, e é isso o que convinha registrar. Que não se jujgue entretanto, que a verdadeira industria da exploração do café de chicorea, nasceu em França. Já um anno antes, no começo de 1770, consta que um tal Forster pedira privilegio na Prussia para a fabricação desse producto. Em 1790, existia em Magdeburgo uma unica fabrica, sete annos depois 14, e em 1840, havia crescido esse numero a nada menos de 41 fabricas em todo o destricto, occupando cerca de 2.500 operarios.

A fabricação do café chicorea é, porém, originaria da Hollanda, onde se exerceu essa industria durante meio seculo, sem que os processos, nem mesmo a materia prima empregada, fossem conhecidos do resto da Europa [1], o que deu lugar a uma grande exportação

1. *Dictionnaire Universel du Commerce et de la Navigation*. Paris, 1859.

que foi introduzido em França por dous belgas de nomes d'Orban e Giraud, os quaes descobrindo o segredo hollandez, estabeleceram duas fabricas em Liège e Homming perto de Valenciennes, lugares que hoje fazem parte do territorio belga, que como é sabido, nessa epoca se achavam ainda annexados á França. Foi portanto ali, que nasceu em França, a verdadeira industria da chicorea, que tomou depois tamanho incremento, e hoje se exerce em larga escala em alguns de seus departamentos, mórmente no do Norte, do Pas-de-Calais, Ardennas, na Normandia e na Bretanha, e nas proximidades de Paris. Segundo toda a probabilidade, parece que a primeira cauza, que actuou para o desenvolvimento desta industria, hoje tão florescente na França e Belgica, foi o bloqueio continental durante as guerras do Imperio, quando Napoleão, intentou durante seis annos, arruinar o commercio maritimo inglez, seccando-lhe a fonte principal de suas riquezas, e assim tentando quebrar a indomavel energia politica, que tanto o embaraçava na realização dos seus projectos e ideias. De 1807–1813 a Europa esteve mais ou menos privada da importação regular de certos generos coloniaes, que como se sabe, eram, como o são ainda actualmente, transportados por navios inglezes. Foi comtudo um enorme erro em que labutou o grande espirito do prisioneiro de Santa Helena, e que deu um resultado economico, inteiramente opposto áquelle que o grande homem talvez imaginara, porquanto, desenvolveu-se na Gran-Bretanha e em quazi toda a Europa, uma grande actividade moral e material, e como consequencia desta, desenvolveram-se as antigas, e crearam-se novas industrias, muitas das quaes, dependiam das communicações do continente europeu com as suas colonias. Entre aquellas, conta-se como a principal, a fabricação de assucar de beterrabas, que actualmente tem adquirido proporções tão grandiozas, que já a Europa dispensa uma boa parte desse genero outr'ora importado em tamanha escala das colonias.

Foi nessa epoca que se fizeram grande numero de ensaios no intuito de descobrir, entre as plantas européas, raizes ou grãos que substituissem de um modo mais ou menos vantajozo a verdadeiro café. Já se trabalhava não menos durante o seculo passado nesse sentido, porém, muito mais na epoca alludida, em que o café se tornou mercadoria precioza, por ser difficil encontral-o e o seu preço demasiadamente exagerado. Quazi todos se interessavam por investigações dessa natureza, e auxiliavam por qualquer modo os descobridores. Desses trabalhos, porém, não rezultou o fructo ambicionado: não se encontraram nem plantas, nem tão pouco raizes ou grãos que torrados e moidos, apresentassem uma infuzão com as excellentes qualidades do grão do cafeseiro.

Já existia o café de chicorea; a Hollanda e a Prussia fabricavam grandes quantidades, que além de não ser pessima, tinha ainda a enorme vantagem de custar muito menos que um succedaneo qualquer feito de grãos cereaes ou leguminozos. Na falta pois de outro melhor todos se contentavam com aquelle, e o seu consummo depois de feita a paz, em vez de diminuir, augmentou em virtude do accrescimo progressivo e hoje universal do café. Na Inglaterra depois de 1845, tomou tamanha extensão que resultou d'ahi uma diminuição notavel na importação do café, e tal foi o decrescimo que em 4 annos o consummo baixou de 6 milhões de libras em pezo, e os direitos ao Estado de 180.000 libras esterlinas. Tendo sido autorizada a venda em 1840, o Governo inglez revogou essa disposição em 1852, e hoje se acha quazi que proscripta esta mercadoria na Inglaterra.

A França, a Hollanda e mórmente a Belgica, emprehenderam desde então o cultivo da chicorea em grande escala, e actualmente o viajante que percorre a Belgica, lá verá magnificos e extensos campos inteiros plantados de chicorea, destinada excluzivamente a ser empregada como succedaneo do café.

Durante muito tempo e até então, a chicorea não teve applicação alguma, a não ser a de suas folhas como tizana medicinal. Desde que se notou, porém, que a raiz torrada, conservando o seu gosto amargo, tinha um aroma analogo ao do assucar queimado; que moido, tinha toda a semelhança com o café, torrado em pó, e que emfim sua infuzão n'agua parecia-se egualmente na côr, no aspecto, e mesmo no sabôr á do café verdadeiro, e que ficou averiguado que junto o pó da chicorea ao do café, em proporções moderadas, a infuzão tinha uma côr mais intensa, que modificava o sabôr daquelle sem o desnaturar, de modo tal que muitos o acham agradavel ou acabam por assim achar, em virtude da economia que d'ahi lhes provem. Desde esse momento, repetiremos, a raiz da chicorea torrada e moida ficou sendo, com o nome *café-chicorea*, ou simplesmente chicorea, —o succedaneo mais uzado do verdadeiro café..

Os consumidores mostraram-se cada vez mais satisfeitos com a descoberta e com o producto, e é a essa epoca que remonta a verdadeira propagação do seu uzo pelas classes media e operaria. O terreno em que esse succedaneo adquiriu as sympathias de que hoje goza, é muito firme e será difficil e quiçá impossivel, fazel-o desapparecer totalmente.

Do que acabamos de expôr se conclue: em primeiro lugar que o bloqueio continental foi cauza primordial da descoberta do assucar de beterraba, e em segundo lugar, da propagação do chamado café-chicorea. O primeiro, porém, é verdadeiro assucar; os da canna e da beterraba são perfeitamente identicos considerados sob o ponto de vista chymico, e por conseguinte susceptivel das mesmas applicações e effeitos, emquanto que entre a chicorea e o café do cafeseiro, não existe, á excepção da côr, nada de commum.

O café de chicorea prepara-se com a raiz de uma planta que debaixo desse nome forma o grande *cichorium* dos botanicos, comprehendendo diversas especies

que pertencem á familia das Synanthereas. As duas mais communs são: a chicorea *cultivada*, ou *encrespada (Chicorium Endivia* L) originaria da China, introduzida na Europa pelo meiado do seculo decimo sexto, e muito vulgar hoje nas hortas, onde a cultivam para salada, e a chicorea *selvagem (Cichorium Intybus* L) que cresce em abundancia em quazi toda a Europa, no Egypto e em grande parte d'Azia. Ella é profuza nas regiões inferiores dos paizes em que se encontra, nos lugares seccos, nos campos e nas bordas das estradas. A haste desta planta é robusta, anguloza, e coberta na parte inferior por cabellos curtos e direitos, sua altura varia de 30–40 centimetros, porem, fica mais alta ainda com a cultura. As folhas inferiores, as que partem da raiz, são allongadas, obtuzas, avelludadas, e tem lobulos denteados angulozos; as superiores ou da haste são lanceoladas, de baze larga, e abraçam o ramo pela metade. As flores são, segundo a especie, azues, brancas ou encarnadas. As ramificações da haste são direitas, pouco folhudas, expostas ou espalhadas. A raiz da variedade selvagem tem pouco mais ou menos a grossurá de um dedo, é cylindrica, simples, oblonga, branca dentro, e parda por fora, enrugada no sentidó longitudinal. A çasca esponjoza, é cortada por estrias irradiadas mais escuras que encerram cellulas, as quaes, quando cortadas, deitam um succo lacteo. As folhas e a raiz desta especie teem um gosto amargo mais pronunciado do que as da cultivada. Ordinariamente cultivam-a como planta de forragem ou de horta. Como forragem é excellente para o estabulo; as vaccas gostam immenso della, e produzem mais leite com esse alimento, porque digerem melhor. Como planta de cultivo é muito lucrativa, por ser facil e dar como a beterraba, dous productos, que servem a dous uzos diversos: as folhas, para a forragem de animaes como carneiros, cavallos, porcos, vaccas e outros; e a raiz, além do uzo medicinal, em que a empregam como infuzão depurativa, tonica e vermifu-

ga, dá lugar á fabricação do pó de chicorea ou succedaneo do café, cuja fabricação e commercio constitue hoje uma das industrias mais florescentes e remuneradoras da Europa Central.

Já apontámos os districtos que mais se occupam em França desse cultivo. Na Belgica ella se acha desenvolvida em vasta escala por todo o paiz; na Inglaterra, principalmente nos Condados de Surrey, York e de Bedford. Na Allemanha é a Prussia o grande centro productor, mórmente os arredores de Magdeburgo Baden, e Thuringia. Na Austria as provincias da Moravia e Bohemia, são os lugares de maior producção.

A cultura é das mais simples, e assemelha-se muito á da cenoura. A planta requer, porém, um sólo mais rico, humifero, leve, porozo e secco que para a cenoura. Semeia-se na primavera, raro ou em linhas regulares, e começa-se a colher de setembro a outubro. A chicorea está madura muito antes do outomno, na Europa, mas é só nessa estação que se arrancam as raizes. Entretanto si não fôr necessario proceder á colheita nesse tempo, póde-se deixal-as em baixo da terra, porque a planta resiste perfeitamente ao inverno. Uma vez arrancadas, separa-se a raiz dos restos de ramagem e baze da haste, lavam-se e limpam-se de todas as impurezas e com a maior cautela, depois do que são divididas longitudinalmente em pedaços de 5-10 centimetros de comprimento, e finalmente seccas ao ar, quando assim o permitte o tempo, ou sinão em estufas de temperatura moderada. Neste estado são entregues aos fabricantes do chamado café de chicorea. Estes torram o producto em grandes quantidades de uma só vez; para o que teem enormes apparelhos, eguaes aos torradores domesticos cylindricos, e movidos por motores a vapor ou outros de natureza semelhante. Ao aproximar-se o momento em que a torrefacção deve estar concluida é costume ajuntar-lhes cerca de 2 % de manteiga ou toucinho, para dar-lhes, segundo dizem os fabricantes, o aspecto *brilhante*

ou *oleozo* que toma o café depois de torrado. Dos torradores passam para grandes reservatorios ou caixas de ferro onde esfriam. É então necessario moel-os o mais breve possivel, porque nesse estado são de natureza assás hygroscopica.

A moagem não se faz sinão em lugar muito quente, e não em moinhos como os do café, mas com mós de pedra verticaes, ou entre cylindros canellados, de ferro fundido. Como essa operação produz um pó um pouco grosso, este tem ainda de atravessar peneiros metallicos de differentes calibres, que separam a parte fina da mais grossa. Assim preparado é empacotado em caixas, barris ou em pequenos pacotes muito compactos, de papel, pezando de 125-500 grammas, cylindricos, revestidos de rotulos, e indicações sobre o seu uzo, e onde nunca se omitte o elogio do producto, e como elle por si não falla, o fabricante encarrega-se de apregoar a sua *superioridade incontestavel sobre o verdadeiro café.* Assim são conservados em armazens ou depositos muito humidos, onde esse pó attrahe a grande quantidade de humidade que lhe é necessaria para tornar-se um pouco viscozo e tomar uma certa consistencia.

No intuito de dar á infuzão um tom ligeiramente vermelho, que passa por ser agradavel aos olhos do consumidor, e que tem certa semelhança com o do café, costumam os fabricantes juntar-lhe tambem uma materia corante qualquer, encarnada ou parda. Para a encarnada serve frequentemente o *pó de tijollo* ou de *telha* pizado em pó bem fino, e para a parda o assucar queimado ou caramello. A manteiga ou toucinho que então já tem, serve tambem para fazer esses meios corantes adherirem ao pó.

Não obstante a grande cultura dessa planta em alguns paizes, o consumo da chicorea é enorme, e tão extraordinario que só em 1867 a França, entre outros, importou d'Allemanha mais de 6 milhões de kilogrammas de raizes seccas.

Antes de deixarmos a chicorea e recordarmos ainda algumas das falsificações a que está sujeita pelo seu infimo preço, daremos aqui ás melhores analyzes quantitativas que conhecemos e que extrahimos do magnifico livro de analyzes chimicas de Rammelsberg. Ellas se referem á raiz cultivada, e não seria sem proveito que o leitor as comparasse com as que mais adeante daremos do grão de cafeseiro. Estabelecido assim o termo de comparação, será facil avaliar qual dos dois productos tem a suprèmacia, quanto ao seu valor nutritivo. Estas analyzes foram feitas com a raiz no seu estado fresco e no de dessecação.

I. Raiz crúa ou fresca

Agua	77.00 %
Celluloza e Inulina	8.00 %
Gomma	7.50 %
Assucar (Glycoza)	1.10 %
Rezinas e acidos organicos	4.40 %
Materia gordurenta	0.60 %
Oleo essencial empyreumatico / Tannino	vestigios
Substancias mineraes ou cinzas	0.80 %

II. Raiz deseccada no forno

Agua	15.00 %
Celluloza e Inulina	29.50 %
Gomma	20.80 %
Assucar (Glycoza)	10.50 %
Rezinas e acidos organicos	19.30 %
Materia gordurenta	1.90 %
Oleo essencial empyreumatico / Tannino	
Substancias mineraes (cinzas)	3.00 %

Nota-se aqui a presença da Inulina, que é um corpo que se encontra nos succos da maior parte das

raizes carnudas como a cenoura, a beterraba e outras. Sua composição elementar é identica á da fecula, differenciando-se desta, pela sua faculdade de dissolverse perfeitamente em agua fervente, e precipitar-se á medida que esta vae esfriando. Alem disto, tem uma outra propriedade natural, e é a facilidade com que se converte em assucar, logo que estiver por muito tempo em contacto com a agua. A *Inulina* da chicorea existe em muito maior quantidade na especie cultivada que na selvagem, e esta por seu turno contem muito mais assucar que aquella. Eis as proporções saccharinas contidas em ambas as sortes de raizes:

	Inulina	Assucar
Raiz cultivada.........	100	100
Raiz silvestre	52	172

Mas nem a Inulina nem o assucar que podem encerrar as raizes da chicorea, alteram as suas propriedades, nem lhe augmentam ou diminuem o valor como succedaneo; como quer que seja, fica sendo sempre a mesma. Para aquelles que ainda teem algum paladar, é insupportavel uma infuzão de chicorea torrada, com o seu gosto acre e nauzeabundo; ella produz em muitos individuos que tomarem algumas chicaras, vertigens e um mau estar geral. É muito para suppôr que contenha algum principio narcotico, cuja natureza a sciencia ainda não poude averiguar com exactidão. O facto é, que sómente pelo effeito que se traduz na economia por aquelle modo, e por essa mesma razão, não póde esta bebida deixar de cauzar certo damno á saude dos que a consommem permanentemente. O que ainda vale, é estar este succedaneo, como veremos em breve, quazi sempre associado a outros congeneres, como a beterraba e a cenoura, o que naturalmente attenuará em grande parte os maus effeitos, accrescendo ainda a circumstancia muito essencial da mixtura delle com o leite, o que é frequente, e quazi que geral entre os seus consummidores, dando-lhe assim um pouco de aroma e um sabôr que não possuia. Os verda-

deiros amadores e partidarios do café de chicorea, asseguram, que junto ou simplesmente mixturado ao café verdadeiro, a infuzão que d'ahi resulta, tem uma côr mais carregada, e modifica o sabôr deste ultimo sem desnatural-o: aqui falla provavelmente a voz da economia. Mas isso não é tudo, ha charlatães e fanaticos da chicorea, cujo arrojo chega ao ponto de affirmar que o café é insalubre, e que só póde ser tolerado quando mixturado á chicorea! Nestes, não sabemos verdadeiramennte o que os induz a pregar semelhante theoria, a não ser a sua grande ignorancia, e um espirito pyrrhonico!

Ácerca da chicorea e do seu valor nutritivo, fez Payen, o illustre chimico francez, ensaios comparativos com relação ao café. Dessa investigação resultou reconhecer-se, que dadas condições eguaes de côr e densidade; a chicorea contem a metade da materia azotada que existe no café. Commentando esse facto, accrescenta aquelle sabio professor: «Isso poderia ainda «ser considerado como uma cauza de inferioridade real, «mas essa inferioridade é de somenos importancia, si «considerarmos a enorme differença existente entre um «e outro liquidos; este, sem sabôr nem aroma agrada- «veis; e aquelle, dotado de um sabôr e perfume esqui- «sitos, junto ás propriedades estimulantes que lhe dão «tão alto valor, si se admittir comnosco que o aroma, «aquillo que em geral serve de guia seguro ao instin- «cto dos animaes nos alimentos que lhes convem, «deve ser tambem uma das condições capitaes de um «alimento agradavel e são para o homem [1].»

Foram os Hollandezes, que iniciaram a cultura do cafeseiro nas colonias europeas; mas tambem foram elles os primeiros, como dissemos, que fabricaram e introduziram na Europa o café de chicorea. Parece que isso succedeu pelos meiados do seculo passado, e nes-

---

1. A. Payen. *Des substances alimentaires*, &. Paris. 3.ª ediç. 1856.

sa epoca já a chicorea tinha perdido grande parte da vóga que havia adquirido como planta medicinal, sendo apenas as suas folhas empregadas no preparo das tizanas. A grande extensão porém que tomou foi durante e depois do bloqueio continental, como tambem o referimos. Com o uzo prolongado, e desde 1815, por assim dizer, o paladar dos consumidores começou a depravar-se cada vez mais, e a acostumar-se a dispensar o café.

Persuadia-se muita gente naquella epoca, o que ainda hoje acontece em grande parte, que a infuzão do café não é forte e concentrada, sinão quando sua côr é muito carregada. Para obter esta, torrava-se o grão demasiadamente, e tomava-se muito pó para pouca agua, ou então mixturava-se-lhe um pouco de pó de chicorea. Com semelhante methodo de encarar as cousas, obtem-se é verdade um resultado, mas despreza-se condições e propriedades muito essenciaes nesta bebida; por esse modo o liquido perde o seu aroma, por um lado, e por outro a economia é negativa; isto que assim parecerá tão extranho, é no entretanto até hoje facto vulgar.

Ainda uma outra qualidade que fez apreciar o café de chicorea, vem a ser, uma especie de aroma que elle tem, procedente do assucar queimado ou caramello, que se desenvolveu quando foi torrado. Ora, semelhante aroma, é muito mais facil obter-se, e então em estado mais puro, innocente e doce, logo que se addicionar á infuzão um pouco de caramello feito á parte expressamente, com o assucar de canna. Esta circumstancia, deu lugar em França á invenção do chamado *café de Chartres*, producto este, que actualmente dá lugar naquelle paiz a uma industria importantissima, e do qual daremos mais adeante a preparação.

É intuitivo, que a infuzão preparada com semelhante succedaneo, não poderá na verdade ser consummida e apreciada, sinão por aquelles que estiverem habituados a ella desde a mais tenra edade, e cujo gos-

to não exige, nem póde imaginar, que haja no mundo bebida desse genero, melhor que beberagem tão nauzeabunda. Estes formam porém, na actualidade, um numero avultado de consummidores. Em alguns outros, talvez a força da sua imaginação seja tão poderoza, que bebendo chicorea, julgam sentir todos os effeitos e sensações agradaveis, que deram a bem merecida fama de que goza o legitimo grão de Moka!

É quasi incalculavel a quantidade de café verdadeiro e falso que se consomme annualmente na Europa. Considerada a questão sob o ponto de vista economico, não apresenta um aspecto dos mais lisongeiros; a maioria dos consummidores, contenta-se com cafés de chicorea, beterraba, cenoûras, bolótas, cevada ou aveia, e os que fazem uzo do verdadeiro café, o preparam de tal modo, que lhe fazem desapparecer as suas qualidades mais essenciaes. Pois não será realmente para engolphar o espirito em um abysmo de considerações, quando se calcular as sommas fabulosas esperdiçadas com tizanas desagradaveis no gosto, de valor por assim dizer nullo, cujos effeitos uteis se reduzem afinal a tão pouca couza, que não estão em proporção exacta para com o dinheiro gasto com ellas?

Alguns dados sobre varios paizes europeus, darão uma ideia aproximada do consummo que se faz desses productos, que muito embora procedentes de diversos lugares, e fabricados das materias mais heterogeneas, ás vezes se vendem e são conhecidos pelo nome generico de cafés de chicorea. Felizmente, a lei não consente em França que se vendam esses pós sinão debaixo do titulo de chicorea torrada. O termo *café*, não é admittido de modo algum, do momento que o producto não constar de verdadeiro café torrado, e tão pouco se tolera que os fabricantes, no intuito de apregoar a sua mercadoria, depreciem o café, como já o fizeram antigamente, imprimindo nos rotulos e annuncios dos seus pós de chicorea, toda a casta de parvoices contra aquelle, ao qual attribuiram um sem numero de mo-

lestias e effeitos funestos [1]. Assim, pois, a legislação prohibe hoje e pune taes abusos. Outr'ora estes especuladores perigozos, annunciavam e vendiam essa especie de mercadoria sob os mais pompozos titulos. Eis os nomes de alguns desses *cafés*, que encontramos em um periodico francez muito antigo e conhecido: a *Maison Rustique*:

Café de Chicorea Moka.
Moka puro.
Verdadeiro Moka superfino.
Pós de Moka.
Flôr de Moka.
Moka Granulado.
Verdadeiro Moka das Damas.
Café das Damas.
Café Nutritivo.
Café Oriental.
Café Digestivo.
Café Peitoral.
Café Mitigante, e outros, cujos titulos são tão ridiculos como a mercadoria que se queria impingir!

Só em chicorea torrada e moida, consomme a França annualmente, cerca de 9 milhões de kilogrammas. Toda essa quantidade é fabricada exclusivamente no paiz, pois que exporta ainda grande parte para Inglaterra, Algeria, Hespanha, Italia e Suissa. A materia prima é importada parcialmente da Allemanha e da Belgica. Ha fabricas que manipulam esse genero em escala tão vasta, que uma só das muitas que existem na cidade de Lille, produz *diariamente* nada menos que 6:000 kilogrammas! Quem consomme tão terrivel concurrente do verdadeiro café? Com semelhante producção, póde-se ter a certeza de não tomar café, sem ser todo ou mixturado de chicorea. As classes menos favorecidas da fortuna, não são effectivamente as que

---

1 *Dictionnaire Universel du Commerce et de la Navigation.* Paris 1859.

formam o grosso dos consummidores da chicorea; ellas concorrem apenas com outras fontes de consummo, como os cafés, que são os maiores extractores. Em geral o café, servido actualmente nos lugares publicos, mesmo nos melhores *cafés* dos Boulevards em Paris, nos da Ringstrasse em Vienna, nos de Italia, Suissa, Allemanha e outros paizes de grande consummo, é mau e adulterado com 30–40 % de pó de chicorea. Não contentes com semelhante fraude, guarda-se nesses cafés o residuo do pó esgotado, para cosinhal-o com agua pura e mais algum pó novo, e obter assim outra infuzão que se ha de servir nesse ou no seguinte dia. Não é bastante tanta *economia*, ainda o café verdadeiro, que se emprega nesses estabelecimentos, que dão lucros muito vantajosos a seus proprietarios, é sempre das qualidades mais inferiores que existem nos mercados, e consta ordinariamente de cafés avariados, que industriaes especuladores, compram em leilões, para o negociarem a estes e outros consummidores semelhantes. Para augmentar as más qualidades da infuzão que se bebe nos cafés, e diminuir-lhe por conseguinte o seu aroma e sabôr agradaveis, depois de prompta, é conservada em grandes caldeirões metallicos durante muitas horas sobre um fogo lento: ahi esgota-se completamente toda a parte aromatica que esse liquido podesse por ventura ter.

É facillimo reconhecer-se o café addicionado de chicorea; segundo se affirma, não é necessario, nem cheiral-o nem proval-o, mas basta observar a superficie do liquido, no qual se verá uma aureola dourada, que sobresahe com muito brilho entre a superficie negra e a porcellana branca da chicara, em quanto que no café puro, aquella aureola, tem uma côr pardo-clara e tenue.

Na Inglaterra, foi só depois do anno de 1835 que o café de chicorea começou a generalizar-se, e isso mesmo a muito custo. Dez annos depois, isto é, em 1845, os seus progressos eram maiores, pois nessa epoca já

se importou ali perto de 5 milhões de libras de raizes seccas.

Notou-se nos primeiros tempos da introducção, que o consummo do café verdadeiro começava a diminuir, á proporção que o publico ia tomando gosto pelo succedaneo, e a legislação vendo assim baixar uma renda superior do thezouro publico, lançou um imposto pezado sobre a importação da chicorea. Desta medida porém, surgiu uma vantagem economica para o paiz, porque começou-se logo a cultival-a em grande escala em alguns Condados do Reino-Unido. Tendo-se entretanto reconhecido com o tempo, que a qualidade da chicorea cultivada na Inglaterra, era muito inferior á vinda do estrangeiro, os interessados reclamaram aos poderes do Estado, e aquelle imposto foi diminuido gradualmente, a ponto de ser hoje insignificante, e importar-se novamente essa materia prima da Belgica, da Allemanha e da Hollanda.

Os Inglezes são de opinião, que a addição da chicorea ao café é util e agradavel, para corrigir o gosto aspero e adstringente deste. Esta theoria é geral, e não deixa mesmo de ser sustentada por grandes autoridades em materia culinaria, como o famoso e conhecido Alexandre Soyer. Acharemos porém, talvez a sua explicação na pouca tendencia que tem o povo inglez, bem como alguns outros do Norte, para o abuso do assucar, feito pelas raças latinas?

Na Allemanha, consomme-se muito mais chicorea que na Inglaterra e na França. Nestes ultimos paizes, o café faz parte muito diminuta da alimentação das classes operarias agricolas e manufactureiras, e a mór parte do que consommem é puro. Na Allemanha não se bebe, é verdade, menos café nas cidades, do que em outros paizes, mas as classes operarias, nutrem-se por toda a parte, tanto nas cidades como nos campos, de café com leite, que é a baze da alimentação na primeira refeição do dia, e na Saxonia por exemplo, constitue o fundo de nutrição das classes pobres. Uns bebem, po-

rém, café com chicorea, emquanto que a maioria contenta-se com a chicorea exclusivamente, em virtude de sua extrema barateza, quando não seja por gosto ou habito.

Ainda a Suissa e a Belgica, consommem muitissimo mais café que a França. O primeiro destes paizes, não cultiva a chicorea como materia prima para a fabricação do café, mas importa muito café de chicorea da Allemanha e França, além do que fabrica no paiz, com raizes preparadas e importadas do estrangeiro. De 1863 a 1866 importou cerca de 3 milhões de kilogrammas. Calculado o consummo sobre a sua população, que é de 2 $^{1}/_{2}$ milhões de almas, achamos $^{3}/_{8}$ do que consomme a França, que então tinha uma população de 38 milhões.

O café de chicorea, como succedaneo do verdadeiro, não seria ainda dos peiores, si fosse sómente uzado como tal, ou mixturado áquelle, mas em todo o cazo puro. Assim porém, não acontece, e ha poucos productos como já dissemos, que se prestem tanto á falsificação como este, e esta é de tal natureza, que chega ao ponto de suppôr-se, que $^{7}/_{8}$ do café que se vende na Europa com essa denominação, é composto de substancias, que serão tudo o que se quizer, menos raizes puras de chicorea com assucar queimado [1]. O commercio não se contentou portanto sômente com a adulteração do café moido, nem com a venda da chicorea sob o titulo de café; isso não era sufficiente para os seus interesses, era necessario falsificar ainda um succedaneo e um producto, que por si proprio já deve ser considerado como fraudulento. A fraude abriu azas sobre este producto, em virtude principalmente do seu preço infimo, que regula entre 58 e 60 francos por cada 100 kilogrammas.

Antes de deixarmos a chicorea, daremos ainda um summario das substancias empregadas para a sua adul-

---

1 *Simmonds.* (P. L). Coffee and chicory. London. 1864,

teração, faremos em seguida algumas observações que aqui cabem a esse respeito, e indicaremos alguns meios de reconhecel-as. Algumas dellas, não alteram talvez as *qualidades* do producto, como os vegetaes, que são innocentes, mas tudo junto, redunda em uma tremenda mistificação e abuzo da bôa fé do pobre consummidor!

As substancias a que os falsificadores recorrem as mais das vezes, para adulterar o pó da chicorea, são as seguintes:

1.° Grãos cereaes ou leguminozos; de ordinario são preferidos os avariados e bichádos, por serem os mais economicos.

2.° O residuo esgotado do café verdadeiro ou falso, comprado aos cafés publicos e aos particulares, que é secco e pulverisado novamente com o producto fresco.

3.° Pão velho, mofado, sobejos das mezas dos hoteis, restaurants, collegios e cazas particulares, torrado ou antes meio torrado. Bolacha de marinheiro, avariada, torrada e pulverisada. Os trapeiros de alguns paizes, fazem grande negocio neste genero. Geralmente estes farinaceos, são mixturados ao residuo do café esgotado.

4.° Raizes de beterrabas, de cenouras e diversos outros despojos lignósos.

5.° Pós de semola e aletria, corádas por um processo qualquer. Tambem são preferidas quando o producto fôr avariado.

6.° Residuos terreos e alterados, raizes meudas e outros despojos, que ficam nas estufas em que são seccas as raizes de chicorea. Nada é perdido.

7.° Diversas especies de bolota de carvalho.

8.° Residuos de cervejarias, de destillações de grãos, e fabricas de assucar de beterraba, gramineas, ervilhaca, ervilhas, tudo pulverisado depois de torrado, e o que peior é, humedecido as mais das vezes com agua.

9.° Carvão animal gasto, ou coke, que serviu na

refinação de assucar ou outra qualquer industria semelhante.

10.° Cinzas de turfa, de carvão de pedra ou coke.

11.° Areia, tijollos e telhas encarnadas, moidas, e a argilla ocaróza. [1] (ocre encarnado).

12.° Banha, manteiga rançoza, mel e melaço avariados.

13.° Serradura ou pós de madeira, de pau campeche, por exemplo.

14.° Figados de cavallo, torrados e mixturados com talos de couve, tambem torrados, e tudo finalmente moido. Esta ultima e famoza mixtura, é de invenção ingleza, e deram-lhe o nome de *café francez*, epigramma que os francezes não terão achado, e com razão, dos mais felizes.

Além deste arsenal de materias tão extranhas, a commissão sanitaria de Londres, mandando examinar amostras de café de chicorea, tomadas ao acaso de alguns mercadores, encontrou ainda nellas: serradura de mogno, couro dos cortumes, esgotado, e outras que taes substancias!

Ahi temos pois um catalogo de bagatellas, que parecem de nenhum valor aos olhos dos que não fabricam café de chicorea. São ellas substancias bem heterogeneas, que se encontram em maior ou menor proporção associadas a elle, uma ou outra separadamente, e muitas vezes, algumas mixturadas. A isto accrescem ainda outras mixturas de certas substancias indispensaveis a esse producto, que assim, não seria mais do que um simples pó secco. Estas substancias, indicadas sob o numero 12.°, são a banha de porco, e a manteiga, que si não forem rançozas no acto da fabricação, tornar-se-hão dentro em poucos dias, pela influencia do ar, que oxyda com grande rapidez essas materias, e aci-

1. Uma unica fabrica em Borgonha, na França, vendeu mais de 150:000 kilogrammas de ocre em um anno; para uma fabrica de café de chicorea. A. Chevalier, *Dictionnaire des substances alimentaires*, Tom. I. 1850.

ma de tudo isso, os mellados ordinarios e de mau gosto, e o caramello ou assucar queimado.

Entretanto, de todos os elementos que servem a falsificação da chicorea, os mais innocentes, e os que dão um producto, que por si só se assemelha bastante ao café da chicorea, são sem duvida alguma as cenouras e beterrabas, a bolota doce e a cevada. Esta ultima foi, junta ao café, dada aos soldados francezes durante a guerra da Criméa, e os medicos militares affirmaram, que depois de terem consummido quantidades consideraveis desta mixtura, a sua saude em nada se alterou, que se revellasse como effeito dessa bebida, que segundo elles, tem um gosto agradavel, e é tonica e nutritiva.

Na Allemanha, a fabricação do pó de cenouras e beterrabas, è praticada em uma escala verdadeiramente admiravel. O processo é o mesmo que o uzado para a chicorea.

Si tivessemos de emmittir nossa humilde opinião, ácerca destas materias primas como succedaneos, diriamos francamente que as prefeririamos á chicorea. A razão é esta: o succedaneo com a cenoura e beterraba, tem um gosto muito menos desagradavel que o da chicorea, e em segundo lugar, a cenoura contem muito mais materia saccharina que a chicorea; ora, com a torrefacção, esse assucar caramelisado transforma-se em *assamar*, substancia, de que nos occuparemos mais adeante. Este assamar, e a essencia empyreumatica, existem em todos os succedaneos, mas tambem são esses os unicos principios activos de alguma utilidade que elles conteem. Uma parte porém do assucar da beterraba ou da cenoura, que não foi queimado durante a torrefacção, reapparece na infuzão, e por isso tem ella um gosto mais adocecado do que a chicorea.

Como é sabido, ha muitas qualidades de beterraba: as brancas, as encarnadas ou rouxas, as amarellas e as do assucar propriamente. Todas servem, porém, depois de torradas e moidas, para a fabricação de suc-

cedaneos, e a tintura que d'ali se obtem, em nada se affasta da que dá a chicorea, a não ser no seu gosto, que é mais doce.

Em toda a Allemanha meridional, mas com especialidade na Baviera, prepara-se uma enorme quantidade destes pós de café, com a beterraba e cenoura, como materia prima,sendo elles preferidos aos que se fabricam em Magdeburgo com a raiz da chicorea, e nisso não deixa de haver um bom fundo de razão, pois que como já vimos, aquella é de todos os succedaneos, o que parece ser preferido pelos falsificadores para a sophisticação.

Depois da chicorea, são estas as materias primas, que se uzam em maior escala como succedaneos, por por serem ao mesmo tempo menos acres, e mais adocecadas.

Esta circumstancia tem grande valor n'Allemanha para a classe operaria e outras. Não escapou isso á perspicacia industrial, que lhe ajunta ainda um pouco de mellaço, principalmente quando o pó contiver mixturas de grãos cereaes ou leguminozos. Esse melaço serve, no dizer dos fabricantes, para dar ao pó um aspecto mais brilhante, e tornal-o mais compacto e fresco. Uma das razões será essa, mas a principal, é tornar a infuzão mais doce, mórmente quando a tomem, como é costume naquelle paiz, mesmo depois de jantar, mixturada com leite. Deste modo o consummidor não deixa de fazer uma pequena economia no gasto de assucar, que não é para despresar, em um povo que tem todos os habitos de ordem, e detesta o desperdicio.

Como a chicorea, tambem estes succedaneos não escaparam á vigilancia dos cavillózos adulteradôres, que imaginaram uma serie de mixturas, em substituição daquelles dois elementos. Reproduziremos algumas dessas receitas, que se acham esparsas em um boletim chymico-technico, publicado ha annos em Berlim, e que tem por fim desmascarar as *Revalescieres*, os *To-*

nicos Orientaes, e outras drogas e panacéas sem valôr, com as quaes a industria adultera se alimenta á sombra da ignorancia publica [1].

Estas mixturas, são comtudo muito mais innocentes que as citadas ha pouco para a chicorea, e compoem-se de differentes raizes associadas em proporções convenientes. Eil-as:

1.ª Uma parte de chicorea, uma de beterrabas e outra de cenouras.

2.ª Uma de chicorea, trez partes de cenouras e trez de ervilhaca.

3.ª Duas partes de ervilhaca, duas de beterraba, e duas de amendoas.

4.ª Uma parte de chicorea, uma de cascas de cacao, duas de pão de centeio, e quatro de ervilhaca.

5.ª Uma parte de chicorea, e duas de amendoas.

6.ª Duas partes de chicorea, trez de cevada, e trez de bolotas.

7.ª Trez partes de amendoas, e meia de tremóços.

8.ª Uma parte de chicorea, trez de bolóta, trez de cevada grelada, e uma de tremóços.

9.ª Trez de ervilhaca e uma de tremóços.

10.ª Uma parte de chicorea, duas de beterraba, e trez de ervilhaca.

11.ª Uma parte de chicorea, trez de castanhas ou de batatas.

12.ª Uma parte de cenouras, e uma de tremóços.

13.ª Uma parte de chicorea, e quatro de centeio.

Assim poderiamos continuar ainda a citar outras receitas dessa natureza, mas já o fizemos demasiado, em relação ao interesse que teem. Como é claro, essa mixtura é toda triturada, depois de torrada, e quer contenha chicorea, quer não, é vendida como tal, e até mesmo algumas vezes se confundem na Allemanha estes succedaneos, pois já lá vimos vender pacótes

---

1. E. Jacobi. *Technisch Chemisches Repertŏrium*. Berlim.

desses falsos cafés sob o titulo de: *Mohrrueben-Cichorie* (chicoria de cenouras).

Já vimos que ao café de chicorea, serviu um grande numero de substancias para adulteral-o, que as cenouras e beterrabas formavam um novo succedaneo da propria chicorea, e que tudo se resummia em uma simples fraude. Mas ainda não é tudo, não pára ahi essa fraude; ha ainda uma outra addicção aos cafés de chicorea, que é rarissimo que lhes falte, e que não mencionámos.

Tendo as materias primas que se empregam nesses succedaneos, mórmente depois de torrados, um pezo especifico bastante inferior, era necessario ajuntar-lhes ainda mais alguma couza, que lhes servisse de *contrapezo,* como o *osso do carniceiro.* O problema não era dos mais faceis, quando a humanidade tivesse uma ideia mais elevada do dever e da consciencia, porém não se hezitou na escolha. Imaginou-se que o ingrediente mais proprio para dar pezo especifico a esses pós, seria mixturar-lhes o pó de tijóllos ou outro qualquer dessa natureza, como o ocre encarnado, ou encarnado da Prussia, que se obtem por meio da calcinação da caparoza, ou de um ocre amarello qualquer. Estes auxiliares, posto que tão perigozos para a saude, não deixam quasi nunca de faltar nos tantos succedaneos, mórmente no de chicorea. Ha fabricante, que não tem o menor escrupulo em ajuntar daquellas materias em enormes proporções. Quando discipulo do laboratorio analytico do Dr. Sonnenschein, professor da Universidade, e então chymico legal dos tribunaes de Berlim, assistimos ás analyzes de *cafés,* ali feitas por ordem da junta de hygiene publica daquella capital. Algumas destas mixturas, continham daquelles corpos mineraes na proporção espantoza de 18–35 % ! Parece incrivel, e ainda assim esta falsificação não é tão reprehensivel pela sua qualidade, como pela quantidade. É facillimo reconhecel-a pela simples analyze microscopica. Ha porém outro meio, que está muito mais

ao alcance de todos, isto é: a encineração e a dissolução em agua. Seria fastidiozo entrar aqui nos detalhes desse processo, e portanto diremos em resummo, que a chicorea pura, contem sómente 4–6 % de cinzas brancas ou cinzentas, e por conseguinte, todo o succedaneo que, depois de encinerado, contiver maior porcentagem que aquella, deve ser encarado como suspeito, especialmente quando as cinzas apresentarem uma côr parda ou encarnada, o que revela a presença do ocre ou tijollo moido. O segundo meio pratico e ainda mais rapido, é a dissolução ou infuzão em agua quente.

Por este meio, deita-se em agua fervente uma quantidade qualquer do pó que deve ser examinado, e depois de decantada essa infuzão, si a mixtura contiver materias fraudulentas daquella natureza, ha de depositar-se infallivelmente no fundo do vazo, uma camada de substancia pezada, e mais resistente que o pó da chicorea.

Não existe talvez café de chicorea, que não contenha em maior ou menor proporção, pós de beterraba ou de cenouràs, de bolótas, cereaes e outras farinhas semelhantes. O pratico perito nestas sophisticações, reconhece-as depressa, pelo aroma do pó e gosto da infuzão, mas o consummidor, raras vezes se lembrará de suspeitar a sua existencia na bebida que está tomando.

O residuo do café servido é uma outra mixtura que, mesmo nesse estado, vale tanto como a propria chicorea. Reconhece-se sem difficuldade a sua presença, seccando-se em um forno um pouco do café comprado com o nome de chicorea, e deita-se esse pó bem secco, dentro de um copo com agua; a chicorea cahirá logo para o fundo, emquanto que o *residuo* ficará nadando sobre a superficie.

Quanto aos figados de cavallo... á serradura de madeira, ao pó de carvão de pedra, de turfa e outras substancias analogas, que entram na mixtura das qne servem a tão repugnante adulteração... que diremos?

que convem deixar aqui a chicorea, e tratarmos dos outros succedaneos, e como taes, temos ainda uma infinidade que relacionaremos em seguida, e classificaremos segundo a sua natureza botanica. Antes porém de o fazer, mencionaremos ainda um novo e curiozo succedaneo, uitimamente inventado em Vienna, e que deu lugar a uma pequena industria, que segundo verificamos, está sendo explorada methodicamente, e ao que parece, com grande beneficio para o industrial que della se occupa.

Durante a colheita da ameixa, affluem ao canal do Danubio nos arredores daquella grande capital, uma enorme quantidade de embarcações carregadas daquella fructa, que se espalha por todos os mercados da cidade.

Durante a sua venda agglomera-se no caes uma prodigioza quantidade de caroços, em parte despojos dos que experimentaram a fructa ao compral-a, e no resto de fructa pizada, estragada e comida pelos pobres. Á noute o corpo de trapeiros de Vienna, vem arrecadar cuidadozamente todos esses residuos, lava-os, e separa a carne adherente ao caroço, e vende-os aos kilos a um tal Gamperl, que é ao mesmo tempo o maior mercadôr de trapos, e de outras materias que servem para a fabricação de papel. Aquelle torra, móe e empacota o pó resultante desses caroços, que é todo comprado, e de preferencia vendido e consummido pelos proprios trapeiros.

Este succedaneo, é ali muito conhecido pelo nome de Gamperl Kaffé (café de Gamperl) e a sua fabricação emprega bom numero de braços e apparelhos mecanicos. A especie de aroma que tem esse pó e a sua infuzão, são mais agradaveis que o dos outros succedaneos.

Alem da chicorea, empregam-se tambem como succedaneos, as raizes de duas outras plantas pertencentes á familia das chicoreaceas, da qual formam subdivizão. São ellas: a Taraxaco *(Leontodon Taraxacum)* e a Escorcioneira *(Scorzonera hispanica* L).

De oito a dez especies que compõem o genero, as mais communs são trez, das quaes o Leontondon é a uzada para aquelle fim. Esta, é tão vulgar em algumas regiões, que cobre uma grande extensão de terrenos, e quando dá sobre pastos, propaga-se por tal fórma que muitas vezes os inutiliza, pois que o gado só a muito custo a come.

A Escorcioneira, uma das trinta especies do seu genero, é planta muito cultivada nos jardins, e apreciada sobretudo pela sua raiz, por ser tambem um alimento tão agradavel quanto salubre e nutritivo. Os francezes são grandes amadores della. A especie *hispanica* que serve na preparação do succedaneo, e que em França é conhecida pelo nome de *Salsifis noir* (escorcioneira negra) representa uma planta, cuja raiz carnuda tem mais de um pé de comprido e cerca de uma pollegada de espessura; a sua haste fistulosa, ramificada canellar, e avelludada vae a dous pés de altura; as folhas são alternadas, ovaes, lanceoladas, avelludadas, e denteadas em sua baze; as radicaes muito aproximadas; as flôres amarellas e muito solitarias na extremidade dos ramos. Ella cresce em todas as regiões meridionaes da Europa e medias da Azia.

Ambas estas raizes, depois de torradas e moidas dão um falso café que não é melhor nem peior, que o de chicorea, mesmo em seu maior estado de pureza. Uma outra substancia que serve como menos bom succedaneo, é o *Junco* ou *Junca aromatico (Cyperus esculentus* L).

É uma planta que cresce por quasi toda a região sul da Europa e norte de Africa. Em certos paizes como: na Italia, Egypto, Hespanha, Portugal e sul da França cultiva-se em não pequena escala. Existem tambem, porém pequenas plantações, em alguns districtos do Rheno na Allemanha As fibras das raizes desta planta, dão uma quantidadede tuberculos ovoides, a que vulgarmeute se dá o nome de amendoas da terra. Elles teem o tamanho da noz e da avellã, e uma polpa ama-

rellada de um gosto aromatico e assucarado, um pouco semelhante ao da amendoa ou da castanha.

Como alimento, é muito superior á batata americana, que de ordinario se chama ingleza. Os tuberculos podem comer-se crús ou assados, e faz-se ás vezes com elles uma orchata que tem um gosto muito agradavel.

Durante o bloqueio continental, lançou-se mão destes tuberculos como succedaneo do café, e até mesmo do chocolate, e ainda hoje são empregados como taes em alguns lugares da Allemanha.

Por conterem uma não pequena porcentagem de um oleo, que não é muito vulgar em raizes de sua natureza, mas que vae até 17 % nestes, começou-se ha pouco a extrahil-o fabrilmente, para vendel-o no commercio como oleo de amendoas doces..

Como succedaneo do café tem perdido hoje muito, porque a proporção do oleo que contem, torna-o preferido para essa extracção. Entretanto, como não é raro em quazi todos os mercados, os fabricantes servem-se delle como um adjutorio.

Uma outra raiz, que é aproximadamente da mesma natureza que a precedente, e que deve ser collocada quazi em identicas circumstancias, é o *Cizirão Tuberozo* (*Lathyrus tuberózus* L).

É a chamada bolota da terra, de que os pórcos tanto gostam, que sendo pouco assucarada, tem o sabôr da castanha. Ella é commum nos mercados hollandezes onde a apreciam muito, e substitue a batata americana na falta desta. Braconnot e Parmentier, que as analysaram, dizem que conteem os mesmos elementos que o trigo, e que por conseguinte se póde fazer pão della. O gado, e principalmente o suino, é voraz destruidor desses tuberculos.

Das trinta especies do genero Lathyrus, é esta a unica que não se cultiva em parte alguma; ella cresce aqui e ali, nas mattas e nos caminhos de sólo calcareo, nos campos de trigo da Europa meridional e central, onde floresce pelo meiado do estio. As suas folhas

são compostas de dous foliolos ovaes, e obtuzos, as flôres teem um cheiro dôce, muito agradavel, de uma côr rozea, e sahem sobre o mesmo pedunculo em numero de cinco.

Torrados e moidos estes tuberculos, dão uma infuzão que, sem outra mixtura, se aproxima ao longe do café da chicorea, mas tem toda a semelhança com a que se obtem com o succedaneo precedente [1].

Uma outra raiz que se aproxima da escorcioneira é a *Alcorovia (Sium Sisarum* L).

Forma uma das vinte especies deste genero pertencente á familia das *Umbeliferas*. Ella é originaria da Azia superior, e aclimada na Europa, principalmente em França, onde a cultivam nos jardins e fazendas agricolas, para alimentar os homens e o gado. Na China é cultivada tambem, e conhecida pelo nome de *Nynzy* e ali goza de uma grande celebridade, pela virtude que tem de vigorar as forças vitaes, e augmentar as faculdades prolificas dos que comem essa raiz.

A haste é nodoza, canellada, e como cresce logo no primeiro anno da altura de 4-5 pés, corta-se-lhe essa haste no intuito de fazer engrossar as raizes, servindo estas para a nutrição das cabras, carneiros, porcos e bois. As folhas são alternadas, e impares, as flôres brancas. A raiz assemelhada, carnuda, tuberculoza e de um gosto adocecado que repugna a muitos. Torrada e moida a infuzão desta raiz tem quazi o mesmo sabôr que o da beterraba.

Incluiremos tambem no numero das raizes o conhecido tuberculo *Batata americana (Solanun Tuberósum* L).

Este preciozo tuberculo, que o commercio de alguns paizes, entendeu dever baptisar com o appellido de batatas inglezas, provavelmente por terem sido os inglezes os primeiros que importaram para esses paizes, quando

---

1. *Nouveau Cours Complet d'Agriculture Théorique et Pratique* Paris, 1822. Tom, 7.º

ella é originaria do Perú, de onde passou para a Hespanha no começo do seculo XVI, e d'ahi foi introduzida pela França para o resto da Europa nos fins do seculo XVIII, graças aos esforços do illustre Parmentier. É das Solaneas a mais preciosa especie, que alem de já servir como substituto do pão para certas classes da Inglaterra, Saxonia e outros paizes, tambem serve hoje, não tanto como um succedaneo exclusivo, mas como addicção ou falsificação do verdadeiro café, porque a batata torrada, tem ás vezes um sabôr terreo ou desagradavel, cuja infuzão por si só seria insupportavel, e por isso só se empregam umas certas qualidades mais assucaradas. Para a preparação do pó, são primeiramente seccas ao sol ou em estufa pouco quente, depois de terem sido algum tempo cozidas e picadas em mui pequenos pedaços, para que não se agglutinem durante a torrefacção. Depois são torradas e moidas.

Amor de hortelão (Galium Aparine L).

A raiz desta planta muito commum na Europa, onde cresce quazi por toda a parte nos caminhos, nas mattas, nos lugares seccos e incultos, é considerada como herva ordinaria, porém em Chester na Inglaterra, além de se servirem della para tingir os queijos, que ali se fabricam e em outros lugares, dão muita importancia á raiz como succedaneo, talvez por julgarem que possue alguma ou algumas das qualidades do café, visto que pertence á familia das Rubiaceas. No cafeseiro, porém, colhe-se o grão, e nesta planta sómente a raiz; mas a raiz do cafeseiro não tem as mesmas propriedades que o seu fructo.

As suas folhas são lanceoladas, encrespadas, as articulações avelludadas, e os fructos encrespados por pontas recurvas. Quando maduros, destacam-se e prendem-se aos vestidos dos transeuntes, ou no pello dos animaes: parece ser o meio que a natureza lhe deu para transmittir alem a sua progenie. Os carneiros principalmente, ficam ás vezes tão carregados desse *carrapicho* que é difficil e penozo limpal-os dessa praga.

Citaremos tambem uma outra raiz: o *Salepo (Radix Salep,* ou *Tubera Salep).*

Os Turcos arrancam os tuberculos de diversas especies de *Orchis,* genero da grande familia das orchideas, tiram-lhes as cascas, lavam-as, e depois de as ferverem, e deixarem seccar ao ar, conservam-as assim por muito tempo. Com as especies *Orchis, morio, bifolia, latifolia, mascula,* e outras prepara-se na Persia, Turquia e Andaluzia, a conhecida fecula de salepo, que a medecina recommenda para os estomagos enfraquecidos por molestias, e para recuperar as forças gastas por excessos. Cozido com agua, caldo ou leite, forma o salepo, uma especie de gomma adragante, com a qual tem, segundo affirma Caventou, a maior relação chymica.

Antigamente, só o Oriente exportava os tuberculos. Hoje, porém, esta planta é cultivada na Allemanha, na França, e acha-se selvagem nos campos, prados, e outros sitios onde vegetam gramineas, por quazi todas as regiões da Europa meridional.

As raizes ou antes os tuberculos desta planta, teem um systema cellular que contem grande quantidade de materia mucilaginoza, e uma membrana, que alem de muita *bassorina* [1] encerra grande numero de cellulas de amydo ou fecula. As que se encontram no mercado, são preparadas de modo que depois de cozidas, e antes de seccas no forno, o amydo das cellulas gelatiniza-se, e o tuberculo conserva uma consistencia cornea. Teem alem disso um cheiro activo e exquisito, proveniente de um oleo volatil, que nelles se acha em não pequena proporção. Attribue-se a esse oleo, a virtude do salepo quando empregado como alimento hygienico para os individuos affectados de enfermidades pulmonares e intestinaes, bem como á grande reputação de que gozou como succedaneo do café na Azia.

Não nos consta que seja empregado como tal na

---

1. Gomma ou mucilagem vegetal.

Europa, mas sim, que antes de ser conhecido o chá e o café na Inglaterra, delle se serviam ali em vez dessas bebidas, sendo tomado com assafrão e assucar, e ao que parece, essa bebida teve tamanha acceitação que era vendida nas praças publicas. Os chocolates e o pó de café, são adulterados frequentemente com essa fecula, depois de torrada.

Em cazo identico se acha o sagú, que apezar de não ser raiz ou producto della, enunciaremos já aqui, porque é tambem, como se sabe, uma especie de amydo, extrahido da medula de algumas especies de palmeiras (*Sagus laevis*, Jack); (*Sagus Rumphii*, Wild) e *Sagus farinifera*, de Gaertner) que crescem nas Indias Orientaes. Estas palmeiras são tão ricas em amydo, que ha exemplares, que na edade de 15 annos já produzem mais de 600 libras de sagú.

Ha tres especies, que se empregam como succedaneo: o sagú encarnado ou sagú tapioca, o branco novo extrahido da mandioca do Brasil, e o chamado das Indias Orientaes. Depois de torrados, dizem que o succedaneo aromatizado com um pouco de verdadeiro café é excellente de gosto e muito salutar.

A ultima das raizes que mencionaremos é a *Gramma (Triticum repens* L).

Deste especie ha duas variedades: o *Triticum glaucum* e o *Triticum rigidum*. É uma dessas plantas damninhas que crescem com grande facilidade em todo o terreno cultivado, e difficil de extirpar para sempre uma vez que ahi se acharem. Suas folhas são duras, espinhadas, asperas, compridas e delgadas. Por cauza desta aspereza, os cães as procuram quando sentem necessidade de rejeitarem algum alimento indigesto, e á acção irritante qne produzem as folhas no canal digestivo sobrevem o vomito, ou então a dejecção.

As raizes conteem assucar, e talvez por isso as empregam em alguns lugares como succedaneo, e como tal, é inteiramente innocente, porque a therapeutica as uza no estado de tizana, por ser refrigerante, adoce-

cante, calmante, diuretica e de facil digestão para o doente, principalmente nos cazos de enfermidades inflammatorias, e irritação das mucózas. Ellas são muito nutritivas, tanto que em certos paizes do norte da Europa, preparam uma farinha que é ás vezes mixturada á do trigo e á do centeio.

Para succedaneo, escolhem-se as raizes mais amarellas, que são as mais tenras. Estas são lavadas, e no intuito de tirar-lhes a epiderme, batidas, porque esta contem um principio acre e irritante, obtendo-se assim umas palhinhas fistulozas, um pouco achatadas, de côr pallida amarella, nodozas articuladas, sem cheiro e de um sabor ligeiramente assucarado. Então são torradas e moidas em pó grosso. A infuzão que d'ahi resulta, tem antes de tudo um gosto de remedio, que em pouco ou nada se assemelha ao do café, razão pela qual é antes mixturada a este do que empregada pura para a infuzão.

II. GRÃOS

I. Grãos cereaes

São muito mais numerozos que as raizes os grãos que se empregam como succedaneos, o que se comprehende, pela facilidade que ha em obtel-os por quazi toda a parte em grande quantidade, em perfeito estado de madureza, o que permitte a torrefacção immediata, a principal condição, pois torral-os e moel-os, são operações faceis e rapidas.

Como são de duas especies, cereaes e leguminozos, trataremos delles separadamente.

As raizes são mais apropriadas que os grãos para succedaneos, em virtude da sua maior proporção de materia saccharina, é por isso talvez, que os fabricantes pretendem, que a presença deste elemento tem maior influencia na qualidade do producto, que a fecula e outras materias. Com a torrefacção, este assucar se transforma em *assamar*; depois de caramelisar-se : o

assucar e oleo empyreumaticos que conteem algumas raizes, formam pois os unicos agentes activos que podem ter os *cafés* de chicorea, cenoura, beterraba e outros. Não se dá o mesmo com os grãos. Elles conteem geralmente pouco assucar, e á excepção das castanhas e bolótas doces, não existe um só que seja applicado para tal fim, em virtude daquelle principio.

Desde o seculo passado, de todos os grãos mais farinhentos, os cereaes e os leguminozos, foram adoptados como succedaneos vantajozos, e entre elles, os pertencentes á primeira cathegoria, são os que hoje se uza ainda em vastissima escala para esse preparo, e que assim são consummidos em enorme quantidade. É sabido, que o amydo é o corpo predominante em todos elles; mas si por ventura fosse só essa materia a que devesse formar o succedaneo, quer em seu estado puro ,quer naquelle em que elle se encontra á venda no commercio daria um producto, cuja infuzão seria insupportavel, e incomparavel á que dão as peiores qualidades de cafés falsificados. Deve-se pois inferir, que o anydo não é o objectivo dos fabricantes de succedaneos, mas sim as demais substancias que todos esses grãos encerram em si, as quaes modificam-se de tal forma pela torrefacção, que o todo representa uma materia prima muito apropriada no sentido physico, e muito conveniente, no economico, ao fim que se tem em vista.

Ora, a composição chymica destes grãos, pode-se definir em: materias azotadas, e gôrdas, dextrina com substancias congeneres, alem da cellulóza ou tecido vegetal. É esse conjuncto de combinações que só a natureza é capaz de formar, que dá aos grãos a propriedade de adquirirem pela torrefacção um novo estado, que na infuzão se traduz por um gosto semelhante ao de outros succedaneos, como os cafés de cenouras, beterraba, e chicorea, faltando-lhes todavia o assucarado destes.

Citaremos em seguida os cereaes que se empregam

mais ou menos como succedaneos, e como taes temos em primeiro lugar o:

Trigo.—Esta graminea, a planta mais util, a planta por excellencia, o mais bello prezente da natureza ao homem, que nutre uma grande parte dos habitantes do globo, foi tambem escolhida pelos fabricantes de outros tempos para succedaneo, hoje porém, o seu emprego como tal é mais limitado, em virtude do seu preço relativamente alto ao de outros similares, e só quando o podem obter avariado ou em tal estado, que seja impossivel uzal-o para qualquer outro mister, é que lançam mão delle. Affirma-se que é um dos melhores succedaneos desta especie, e que sua infuzão é muito agradavel e mais nutritiva que as da cevada e do centeio.

Na Suecia, prepara-se com as farinhas de trigo, centeio e algumas vezes de batata mixturadas, uma massa, que depois de dividida em pedaços com as fórmas de bolos chatos, bolachas ou biscoitos quadrados, e bem torrados, sem comtudo serem carbonizados, são entregues ao commercio. O consummidor, que pertence em geral ás classes mais pobres, compra esses biscoutos que se conservam perfeitamente durante muito tempo, e só os móe no momento opportuno, isto é, quando quer preparar com esse pó o *seu café*, que consiste em uma infuzão, cuja côr e gosto amargo, só de longe se assemelham aos do café.

Não é portanto como grão que o applicam, mas sim nas suas diversas transformações. As chamadas massas italianas, como a semola, a lazanha, o macarroni e outras, tambem se empregam quando avariadas, e depois de torradas.

Cevada.—O fructo desta outra graminea do genero *Hordeum*, é talvez dos cereaes, o mais uzado por toda a parte para succedaneo, mórmente nos paizes onde a sua cultura se exerce em vasta escala.

Mixturada ao café moido, dá, segundo se diz, uma bebida tonica, nutritiva, estomacal e agradavel, e que

foi, como já dissemos, muito uzada pelos soldados francezes, durante a campanha da Criméa.

Na cidade de Colonha (Rheno) d'onde sahe para todo o mundo a famoza e conhecida agua de toillete, fabrica-se tambem uma quantidade incalculavel de falsos cafés que, em sua quazi totalidade, são compostos de farinha torrada deste grão. O processo empregado para obter este producto consta do seguinte: a farinha é cozida com um pouco de melaço e algumas pitadas de acido tartarico, e depois que a massa adquiriu uma certa consistencia, é estendida sobre placas de ferro para a deixar esfriar e seccar. Então é moida novamente, e empacotada em pequenos cartuchos de papel grosso, ou em caixinhas de folha de Flandres. Este producto, goza ha muitos annos de uma estimação incrivel entre os povos das provincias rhenanas, bem como entre a população rural da Hungria, e a infuzão delle, tem um certo gosto, que não é de todo desagradavel, como nos certificamos pessoalmente, quando o tomamos em Somogy, pequena aldeia perto de Funfkirchen, destricto carbonifero ao sul daquelle Reino, onde os mineiros não tomam sinão esse, ou o chamado *Feigen-Kaffée* ou café de figos.

Centeio.—O fructo desta graminea já foi mais uzado antigamente para succedaneo do que actualmente. Nos paizes que o cultivam para servir de mixtura com o trigo á fabricação do pão, ainda hoje o empregam. Na Hollanda, na Belgica, Suissa e Allemanha, fabrica-se com a farinha de centeio pura, um pão que se dá aos cavallos quando viajam. O que envelhece demasiado, é comprado pelos fabricantes de succedaneos, torrado e mixturado a qualquer dos pós que mencionamos anteriormente. Um norte-americano, por nome Kint, compoz uma bebida extravagante, cuja baze era o centeio, o obteve em 1825 privilegio para ella. A infuzão tinha realmente a côr propria do café, e um aroma dos mais agradaveis, alem do gosto que se aproximava do do café verdadeiro. Foi uma compo-

sição original, da qual hoje poucas pessoas terão ideia, e é extraordinario que o resultado fosse favoravel quando se attender aos elementos que a compunham. Eis a receita publicada depois da extincção do prazo para o privilegio: 1 kilo pouco mais menos, de grão de centeio torrado, e antes de moido, mixturado com trez amarellos de óvos, e um pedaço de pelle de bacalhau do tamanho de uma moeda de cobre de dous vintens do Brasil!

Esta mixtura, não era nociva como o são tantas outras que hoje se fabricam; mas é precizo concordar, que poucos productos, e principalmente poucas bebidas, terão sido victimas de fraudes, imitações e succedaneos tão extraordinarios!

O milho das duas qualidades, o graúdo e o meúdo e o arroz, são outros tantos grãos que se tem ensaiado em diversas epocas como succedaneos. Todavia, parece que os resultados obtidos não corresponderam por muito tempo aos esforços empregados, porquanto, ainda na actualidade, são desprezados pela maioria dos grandes fabricantes, o que talvez seja tambem devido á sua escassez em alguns paizes, e em parte ao gosto, aroma, e outras propriedades que teem depois de torrados. O consummo do arroz é ainda mais restricto que o do milho. Alem dessas circumstancias, convem notar uma outra difficuldade a vencer, que se cifra na manipulação desses grãos, que exigem cuidados de natureza especial, antes que se obtenha um producto como se deseja nesta fabricação. Não se julgue portanto, que elles são simplesmente torrados e moidos como os precedentes, ou como o verdadeiro café.

Vizitamos em 1864 uma grande fabrica de succedaneos em Chemnitz, cidade muito industrial da Saxonia. Ahi vimos figurar, entre outras materias primas que entravam no fabrico, o milho e o arroz, que passavam por um certo numero de machinas e outros apparelhos apropriados a tal fim, mas que não se resumiam em simples torradores de tambor, moinhos e peneiros, como os que

uzam esses pobres vendedores de café moido, que hoje tanto abundam no paiz de maior producção, o Brasil.

Este estabelecimento, dava emprego diario a mais de 180 braços entre homens, mulheres e creanças, e consta-nos que não é das fabricas allemães de movimento mais importante. Não importando entrar em detalhes deste fabrico, daremos comtudo um succinto resumo das operações mais principaes.

Em primeiro lugar depois de terem estado durante muitas horas dentro de um banho de agua fria, lavam-se os grãos, e deixa-se decantar a agua com as impurezas; esgota-se esta, que é substituida por outra fervente, e deixa-se o grão permanecer neste novo banho, tanto tempo quanto necessario seja, para que a sua epiderme arrebente pela força da expansão da materia interior. Então, são seccas ao sol, na estufa ou em um forno de calor brando, até ao ponto em que conservem ainda uma certa dóze de humidade. Nesse estado, estão bons para serem torrados, operação que é conduzida com as maiores cautelas e regulada pela natureza do grão. D'aqui passa elle, depois de esfriar em grandes reservatorios ou caixas de folha de ferro, para os moinhos ou moendas, que o reduzem a pó de diversos calibres, e finalmente é empacotado, e consummido principalmente pela população fabril da cidade e seus arredores.

Passemos agora á segunda especie de grãos:

II. Grãos leguminozos

Estes, teem a maior analogia com os precedentes, em virtude de sua composição chymica, e dos uzos economicos qne delles fazemos, por serem mais ricos em materia azotada e gorda, constituindo por isso, entre os alimentos vegetaes, os que teem maior valor. Como succedaneos é porém o seu valor muito inferior, e actualmente são empregados apenas aqui e alem em mui pequena escala, depois de terem sido ensaiados no

seculo passado, quando o preço do café era ainda muito elevado. Por um outro lado, a bebida preparada com o pó destes grãos, é pouco agradavel ao paladar, e até ás vezes insupportavel, chegando mesmo a causar nauzeas em certos individuos, e outros symptomas de desarranjos nervozos, como palpitações, vertigens, e movimentos espamodicos. Não sabemos até que ponto seja isso exacto, mas assim o affirma Knapp, o illustre professor allemão, em sua excellente obra sobre physiologia alimentar [1].

D'entre os grãos leguminozos, citaremos apenas aquelles, que nos consta terem sido, ou serem ainda em parte empregados nesta industria para esse fim, e começaremos pela

Fava.—Este legume, conhecido desde a mais remota antiguidade, e originario da Azia superior, tem algumas variedades, das quaes duas sómente formam grande cultura em alguns paizes : as grandes ou chatas, tambem chamadas favas ordinarias ou do campo, que ainda tem uma sub-variedade, e as pequenas, chamadas favas de cavallo. As primeiras servem na Allemanha, França e Hnngria, como meio para cevar o gado suino, e as segundas, para alimento dos cavallos sujeitos a trabalhos pezados. Mas não é só para os animaes, os homens tambem as comem, e alguns povos, entre outros os portuguezes das classes operarias e ruraes, comem esse legume succulento, mas altamente indigesto, e nos paizes que fabricam succedaneos, são mui poderoso auxiliar para as mixturas.

Para succedaneos servem ambas as qualidades, e para isso, são postas de môlho em agua fria durante cerca de 14 horas, afim de libertal-os da epiderme grossa, e separar facilmente as duas favas. Estas, são cortadas pelo centro, e torradas em temperatura um pouco elevada, para tirar-lhes o gosto leguminoso, e pouco

---

1. Knapp. *Die Nahrungsmittel in ihren chemischen und techuischen. Beziehungen.* Braunschweig. 1848.

antes de serem tiradas do torrador, deita-se dentro deste um pouco de manteiga fresca ou oleo de amendoas doces, e assucar ordinario. Affirma-se, que com a fava menor, (a que é dada aos cavallos), se obtem melhor producto que da outra, ou a mixtura de ambas as qualidades. Os entendedores da materia e fabricantes, pretendem que este succedaneo fica muito proximo do café em gosto e aroma? Não discutiremos esse ponto nem essa opinião, porque prefeririamos sempre o verdadeiro café, a qualquer dos seus succedaneos, por mais que estes se lhe assemelhassem.

Nas fabricas que empregam a fava como materia prima, não se limita o preparo ao que acabamos de referir em rezumo. A operação é muito mais minucioza que aquella, exige cuidados extraordinarios, e adubos aromaticos, de modo que se torna uma verdadeira peripecia culinaria. Não ommittiremos aqui a revelação desse segredo, muito embora isso possa talvez contribuir para a sua propagação, sendo aproveitado por alguns fabricantes de café moido. Eil-o:

Faz-se primeiramente uma escolha minucioza das favas mais sãs e sem o menor defeito, e torra-se estas dentro de uma cassarola aberta, sobre um fogo forte, mechendo sem parar; até que o cheiro da fumaça, que no começo é desagradavel, tenha uma especie de aroma um pouco semelhante aodo café torrado. Ensaia-se, si ellas estão torradas *no ponto*, quebrando uma com um martelo; si a ruptura apresentar uma côr negro-pardacenta, e o exterior preto bem escuro, é signal que a torrefacção está terminada; do contrario continuar-se-ha, e renova-se a experiencia de vez em quando, até que quebrando-se uma entre os dentes, se sinta na bocca, não o gosto da fava crua, mas um aroma que não é de todo desagradavel e um gosto um tanto semilhante ao do café. Antes de retiral-as do fogo, deita-se-lhes um pouco de sal de cosinha, cerca de 30 grammas de farinha d'amendoas doces ou de farello fino, para cada meio kilo de favas, bem como tres ou quatro cabeças

decravo da India, moido. Alguns fabricantes, preferem a manteiga em vez da farinha de amendoas, e substituem tambem o fructo de cravo pela sua raiz.

Entretanto, como as favas não podem, assim como todos os demais grãos leguminózos, ser moidos com a mesma facilidade que o café, ha moinhos especiaes para ellas. Apoz tanto trabalho, este succedaneo ainda tem um grande defeito na sua applicação, que é a necessidade de prolongar por muito tempo a infuzão, e ser supportavel, só tomada muito quente. No cazo contrario, e si fôr feita com a mesma rapidez, com que se preparam as dos outros, é impossivel alcançar do pó a mesma colôração d'agua e outros principios que elles lhe cedem.

Grão de bico. (Cicer arietinum L.)

Esta leguminoza, é cultivada na Europa meridional desde tempos immemoriaes, e muito estimada pelo producto alimentar que tem em alguns lugares grande valôr, como por exemplo nos arredores de Paris, onde sómente a colheita desse grão, chega a produzir perto de 2 milhões de francos. Nesta cidade, se faz com a farinha delle, as famozas sopas de torresmos, chamadas *croutons à la purée*, tão apreciadas pelos gastronomos.

Nas fabricas do sul da França, o grão depois de torrado, e moido, é mixturado ao café, e considerado como superior ao café chicorea. Em alguns lugares ou cidades, como Toloza, Bordeos, Marselha e Montpellier é conhecido sob o nome de *café de França.*

Tremoços. (Lupinus albus L).

É das vinte especies que compõem o genero, a cultivada na Italia, Allemanha e França, principalmente com dois fins. Em primeiro lugar, por cauza do fructo, que serve como alimento magnifico para o gado, e em alguns sitios para os homens; e em segundo lugar por ser tambem a sua folhagem um preciozo succedaneo do melhor estrume. Na Allemanha, plantam o tremoço em campos que devem ser amanhados para ou-

tras culturas, e na epocha da sua florescencia, é enterrado no solo com o arado. Como a sua ramagem e hastes são muito herbaceas, não tardam a ápodrecer e preenchem assim o seu fim.

Parece que os antigos fizeram grande uzo do tremôço para alimento dos seus escravos; hoje porêm, á excepção dos animaes que com elle engordam depressa em muito poucas regiões uzam como alimento, e essas mesmas são habitadas por gente pobre e ignorante. A ilha de Corsega é o lugar de maior consummo, e apoz ella, a Hespanha, Portugal e alguns sitios da França. É uma materia flatulenta e muito indigesta pela casca grossa que cobre o grão, a qual alem de tudo, é amarga, e para disfarçar-lhe esse gôsto ou fazel-o desapparecer em parte, é macerado ou em agua doce ou salgada. Na Allemanha dão-lhe grande valôr, não só como alimento para as vaccas leiteiras, mas tambem para succedaneo. Para esse fim, é macerado o grão em agua fria durante dous dias, depois secco ao sol, e então em fôrno, finalmente torrado e moido, e mixturado em pequena proporção ao café moido.

Ervilhaca. (*Astragalus boeticus* L).

No começo deste seculo foi esta planta muito cultivada na Hespanha e sul da França, e hoje faz-se della não pequeno consummo como succedaneo. Naquella epoca, a Allemanha importava-a ainda, e fabricava quantidades consideraveis desse succedaneo, que era exportado para o norte da Europa, especialmente para a Suecia e Noruega, e conhecido pelo nome de *café sueco*. Depois do bloqueio continental, a chicorea fez-lhe tal concurrencia, que passou a ficar quazi que esquecido, talvez tambem porque a sua cultura é acompanhada de não pequenas difficuldades e embaraços, e ainda mais a colheita do fructo. Actualmente, é cultivada em grande escala, ou para nutrição do gado, ou nos terrenos que carecem de adubos e que ficam a grande distancia destes.

Uma outra planta muito cultivada na Allemanha,

por cauza de suas bellas flores, e que como tal, orna os jardins, é a que tem grande analogia com a ervilhaca, que é o *Lodão (Lotus tetragonolobus L)*. É tambem da familia das leguminozas uma de suas quarenta especies. Esta planta, tem as flores grandes, encarnadas e solitarias. É annual, e posto que oriunda da Sicilia, acha-se hoje muito espalhada pela Europa. Na Allemanha, o seu grão é empregado como succedaneo, d'onde lhe vem o nome vulgar de *Kaffee-Erbse* [1].

Alfostigo (Arabis hypogœa L).

Esta planta annual e indigena no Brasil, merecia ser ahi cultivada em grande escala, sendo-o já nas Antilhas, Carolina, Africa, principalmente no Senegal e na Europa, alem da Hespanha e outros lugares.

Ella apresenta um phenomeno physiologico muito singular: os ovarios inferiores, destituidos de corólla, muito pequenos e sustentados por pedunculos compridos e fracos, são os unicos susceptiveis de serem fecundados; os superiores abortam sempre, e aquelles, depois da fecundação recurvam, insinuam-se na terra e ahi acabam a sua evolução, de modo que parece ser nas raizes que se colhe o fructo. Este, tem o tamanho de avellãs, um gosto de amendoa, alterado pelo de ervilha secca, ou de feijão. Na Carolina, os negros comem com grande avidez esses grãos. O gado gosta tambem muito, tanto do grão como das folhas e ramagens.

Sobre as vantagens da cultura desta precioza planta, escreveu Ulloa um interessante tratado. Dizemos que é precioza, porque alem de servir o fructo como alimento, dá a metade do seu pezo de um oleo, muito proprio para uzos culinarios, para a illuminação e o fabrico do sabão, sendo talvez mesmo superior ao azeite da oliveira, pois tem a propriedade de não enrançar-se. A extracção é ainda mais facil que a dos outros, pois que segundo Ulloa, uma unica pressão, é sufficiente para extrahil-o totalmente, sem o au-

1. Ervilha-café.

xilio de calor arteficial, como se pratica na Hespanha. O residuo que fica depois da pressão, forma uma substancia amylacea, que mixturada em partes eguaes á farinha de centeio, dá um pão de boa qualidade. Esta especie de farinha tambem serve para a pastellaria, mas o uzo mais frequente que tem é a mixtura com a massa do chocolate, no qual entra pela metade, e mesmo ás vezes dous terços. Esta adulteração é praticada não só na Hespanha, mas no Mexico, Chili, Granada e outros paizes hispano-americanos, bem como em França. Com effeito, a natureza oleoza deste fructo, não deixa de ser propria para substituir o cacáo, mas o gosto que tem, desagrada aos que não estão acostumados a elle, e impede assim aos fabricantes de o mixturarem em maiores proporções ainda. É talvez devido em grande parte a este emprego, que a cultura do alfostigo se sustenta na Hespanha.

Na França, e em certos lugares da Allemanha o grão serve depois de torrado e moido, como bom succedaneo do café, e até affirma-se que o gosto da infuzão não é dos mais desagradaveis.

Poderiamos assim continuar a citar uma infinidade de leguminozas cultivadas, e empregadas para esse fim, como os grãos da Acacia commum, os do *Gymnocladus canadensis* Lam. arvore esplendida e indigena na America do Norte, cujo fructo, semelhante ao da alfarrobeira, é muito procurado em alguns Estados da União para succedaneo do café, principalmente no de Kentucky, onde essa planta é vulgarmente conhecida pelo nome de *cafeseiro de Kentucky*.

Terminaremos porém aqui, a enumeração desta qualidade de succedaneos, todos mais ou menos pouco proprios a esse uzo, e passemos a uma outra classe, que depois da chicorea, cevada e alguns outros, constitue a materia prima mais vulgarmente adoptada pela maioria dos fabricantes de succedaneos.

III. BOLOTAS E OUTRAS SUBSTANCIAS ANALOGAS

Entre as muitas especies de bolotas dos diversos *quercus*, as adocecadas são as preferidas, e com mais de uma qualidade se fabricam os succedaneos. Em alguns lugares da França e Allemanha, o publico consummidor de cafés imitados, prefere o fabricado com estes ingredientes, ao de chicorea e outras materias. A bolota do carvalho não tem de facto o amargo e adstringente da chicorea, e diz-se que a infuzão daquella, é de um gosto muito agradavel, logo que a torrefacção tiver sido feita com todos os cuidados que exige esta operação. Das innumeras especies de carvalhos, as que fornecem a bolota doce são:

Quercus sessiliflora (L).
Quercus aesculus (L).
Quercus Ilex (L).
Quercus Ballota (L).
Quercus pedunculata (L).
Quercus suber (L).
Quercus prinus (L).
Quercus virens (Mich).
Quercus gramuntia (L).

Os trez primeiros não formam florestas, mas encontram-se aqui e ali na França, Hespanha, Italia e Allemanha e na Grecia onde é indigena. A especie *ballota*, acha-se sómente na Algeria e outras regiões da costa d'Africa [1]. A seguinte, encontra-se nas florestas da Normandia, *suber*, é a especie que fornece a cortiça para as rolhas e outros effeitos, e cresce naturalmente nas partes meridionaes da Europa e Africa, a sua bolota é ainda mais doce do que a da *ilex; prinus*, é o chamado carvalho castanheiro, arvore de cerca de 100 pés, que cresce nos lugares humidos da Carolina; *virens*, constitue o carvalho verde da Carolina, cuja ma-

1. *Mémoires de l'Académie des Sciences.* 1790.

deira resiste tanto á acção do tempo, que citam-se peças de navios que teem cem annos de serviço, e que se acham ainda em muitas boas condições. Os animaes gostam tambem da bolota desta especie, com que na Carolina caçam os veados, deitando perto das habitações uma quantidade qualquer que attraiu aquella caça que se deixa matar emquanto está comendo-as. A ultima especie que citamos, emfim, é o carvalho chamado de folha redonda, que cresce na Hespanha, e cuja bolota se vende em grandes quantidades no mercado no tempo da sua madnreza, cozidas e cruas, sendo muito consummida pelas classes pobres.

Todas estas especies são muito uteis, pela sua propriedade de conterem assucar e serem muito nutritivas para a engorda do gado, animaes e aves domesticas, e porque teem maior valor que as outras. Talvez por essa razão, não haja um só fabricante que as empregue excluzivamente no preparo dos seus succedaneos, sem que as mixture ás farinhas de outras especies em maior ou menor proporção. Em França vende-se o succedaneo da bolota dôce, com o nome de *café de glands doux*. Na Italia, os medicos aconselham o uzo deste *café* ás creanças debeis, e ás pessoas que não se dão bem com o café verdadeiro, e que tendo de abandonar este, não podem supportar a transicção de chôfre, sem sentirem outros incommodos.

A amendoa da bolota dôce ou acre, depois de torrada e moida, dá uma substancia parda, sem aroma, de um sabôr fraco, um pouco amargo, assemelhando-se no aspecto ao pó do café. Ella se prepara do mesmo modo que o da chicorea, e vende-se em pacotes de 125, 250 e 500 grammas, que são exportadas em caixas de madeira branca.

O charlatanismo não podia deixar de aproveitar aquellas qualidades em favor do producto, e é por isso que os fabricantes desse succedaneo fazem-lhe na Europa não menores elogios que á chicorea, e acclamam como soberanas, as suas virtudes maravilhozas e cura-

tivas, mórmente desde que os medicos os authorisaram a tanto, aconselhando o seu uzo.

Assim fazendo, não deixam elles de ter razão, mas assim mesmo, não é tanto como o querem, pois que vemos muitas creanças escrofulosas, rachiticas e de estomago debil, ás quaes os medicos na Saxonia receitáram o uzo do café de bolota, sem que desse pretendido medicamento alcançassem a mais pequena melhora. Aproveitando esta circumstancia, um industrial fabricante de preparações denominadas secretas, vende em Vienna um pó, composto na maior parte de farinha de bolota doce, de ervilhas e chocolate, uma especie de *Revalesciere*, que é muito procurada pelo sexo feminino, por ser apregoada como alimento poderozo para se obter um desenvolvimento de contornos estheticos, principalmente na parte superior do corpo, como si um alimento, localisasse sua influencia quando, o desenvolvimento physico depende da massa sanguinea e de exercicio, e quando este não exerce acção especial sobre uma certa parte ou uns certos orgãos do corpo!

Concluindo, observaremos ainda, que os succedaneos preparados com a bolota de ambas as especies, servem, além do emprego directo que delles se faz, tambem como mixtura ou meio falsificador do café torrado e moido, que é vendido a retalho nos negocios de mercearia, de chá e outros analogos, o que acontece mais em Inglaterra do que em qualquer outro paiz.

Entretanto, o grande consummo, a rapida generalisação, e até mesmo a grande vóga que esta especie de succedaneo obteye em alguns paizes, não é facto que deva passar totalmente desapercebido aos olhos dos economistas; deve haver forçosamente uma ou mais causas poderozas que tenham contribuido para isso. Não será certamente por seu aroma delicado, pois que nenhum delles o tem, nem os da chicorea, nem estes de que ora tratamos, nem todos mixturados, e si por ventura algum aroma existe nelles, esse será sempre

arteficial, e nunca comparavel ao suave perfume que distingue o verdadeiro grão torrado da Arabia? Será talvez a sua grande differença de preço, ou antes a sua extrema barateza? Não nos compete aqui averiguar esta questão.

Em alguns paizes onde se consomem succedaneos, o aroma é condição desconhecida, em outros, porém, o consummidor exige essa qualidade. Assim por exemplo na Bohemia, ha mais de meio seculo que se emprega o fructo ou os grãos da *roseiva brava (Rosa canina* L). para aromatisar os succedaneos com o oleo essencial que aquelles encerram, e que se assemelha ao da baunilha.

Um outro grão, cujo aroma tem a maior analogia com o do café, é o fructo dos espargos. A Bibra, o sabio chymico physiologico, que presenteou a sciencia com tão brilhantes resultados dos seus estudos sobre a chymica do café e seus succedaneos, se deve egualmente a descoberta do principio aromatico existente nesses grãos, qne se desenvolve pela torrefacção e moagem. Esse oleo essencial, tem quazi a mesma suavidade de aroma dos melhores cafés. Entretanto, a industria dos succedaneos não pode tirar grande vantagem d'ahi, porque é impossivel obter esse fructo em quantidades sufficientes como producto accessorio do cultivo do espargo, pois estes, se comem com a haste da planta que, como é sabido, só serve como alimento quando tenra; e de outro modo seria impossivel obtel-os, isto é, plantando-os expressamente para semelhante proposito. Apontamos este facto como mera curiosidade, e remataremos este capitulo com a ennumeração de alguns outros productos vegetaes, que não devem ser incluidos no numero das categorias precedentes, e que já foram, ou são ainda hoje uzados em maior ou menor escala como succedaneos, já por si isoladamente, já mixturados ao café moido. Neste caso estão os seguintes fructos:

Amendoas de pecegos

Avelãs.

Nozes.

Amendoas doces e amargas.

Trigo mourisco ou sarraceno.

Aveia, e finalmente o fructo das faias do Norte da Europa. Todos, e principalmente as castanhas e o fructo da faia (fagus) servem, alem de alimento para animaes, depois de torrados e moidos, como precioza materia prima para os fabricantes de succedaneos. Com effeito, mixturados a algum café verdadeiro, dão uma bebida, que não tem um gosto inteiramente desagradavel, sobretudo quando tomada de mixtura com o leite, como é uzual na Allemanha. Quando estudante na Academia de Freiberg, bebemos ao almoço, durante muito tempo, essa especie de café, que soubemos mais tarde ser producto de uma grande fabrica desse genero, a qual ainda hoje existe em Chemnitz, pequena cidade industrial, distante daquella umas 12 leguas, onde acham occupação uns 13-15.000 operarios empregados em trabalhos metallurgicos e outros. Este povo, e outras classes pobres, são consummidores constantes e fieis de taes succedaneos.

Tambem algumas sementes, dão um succedaneo em alguns casos, melhores e preferiveis aos que resultam dos grãos cereaes ou leguminozos. Como taes apontaremos: as do Iris amarello dos pantanos, *(Iris Pseudo Acorus L)*. Sendo porém mui raras, são de um emprego limitadissimo. Uma outra, a pevide do bago da uva, que começou primeiro a ser uzada na Alsacia, é hoje muito em Wurzburgo, na Baviera, onde os consummidores preferem o succedaneo preparado com essa materia a qualquer café de chicorea, ou outro com esse nome. Ao tratar dos grãos, ommittimos alguns, cujo emprego é muito mais limitado que os citados. Assim por exemplo, *os do linho* (canhamo) *(Cannabis)* do *buxo* que serve á fabricação de tantos artefactos e utensilios, da *tilia*, da *alfórvas (Trigonella L.)* da familia das leguminozas, tambem conhecida pelo nome de feno gre-

go, e de outras plantas semelhantes, foram ensaiados e são ainda actualmente em parte empregados no fabrico d'estes pós. Todas são, como se vê, innocentes, e até algumas medicinaes e favoraveis á saude em certos casos, como entre ellas, o feno grego, que segundo affirma Sonnini, goza de uma grande estima entre os Egypcios, os quaes pretendem que esses grãos são estomacaes e anti-dysentericos, e por isso os torram, moem e fazem com elles uma bebida, que mixturada a um pouco de acido de limão, é muito agradavel e assemelha-se ao café. [1]

As sementes do gyrasol *(Croton tinctorium* L) que as produz em quantidades prodigiosas, não escaparam á cogitação dos descobridores de succedaneos. Na Hollanda, onde se faz o maior commercio da materia tinctoria d'esta planta, depois de extrahir-se dos grãos o azeite que elles encerram, que é dos mais dôces e melhores para muitos uzos communs, vende-se aos fabricantes de succedaneos a massa que resulta d'essa extracção, a qual deveria antes ser aproveitada como alimento para o gado, que engorda depressa com ella, e principalmente as aves domesticas, como os perús, que são extraordinariamente ávidos d'esse alimento, e se criam perfeitamente com elle.

As amendoas das tamaras, foram tidas durante muito tempo como o succedaneo que mais se aproximava do verdadeiro café; não sabemos em que? Nem no aroma se assemeiham depois de torradas, nem tão pouco possuem ellas, as propriedades estimulantes daquelle. Os involucros dos grãos de cacáo, bem como os despojos deste genero, que se obteem em grandes quantidades, nas fabricas de chocolate, são outras tantas materias, que depois de torradas, e bem moidas, servem de ha muito, já como simples pó auxiliar, já como succedaneo por si só.

---

[1] *Dictionnaire Raisonné et Universel d'Agriculture par les membres de l'Institut de France.* Paris—1828. Tomo 15.°

Na Turquia, é muito uzado um outro succedaneo, preparado com um grão a que chamam *Kenguel*, e do qual as classes pobres daquelle paiz fazem um consummo avultado.

Os Calmucos e outros póvos da Siberia, fazem uma especie de infuzão de café, com os grãos ou sementes do bôrdo tartaro *(Acer Tartaricum L.)* e outros com os de uma especie de Jusquiama. Talvez, seja isso devido ao assucar que conteem esses grãos, bem como á seiva da arvore, conhecida no Canadá por *bôrdo de assucar*.

Até os proprios arabes, teem tambem uma especie de succedaneo. Os povos ao norte da Africa preparam uma bebida semelhante ao café, com uma semente a que dão o nome de *Durra* ou *Nitta*, e que parece ser fructo de alguma especie da familia das *Mimoseas*.

Entre as fructas mais conhecidas, foram egualmente ensaiadas algumas no fabrico de succedaneos. Embora em pequeno numero, e de um emprego bastante limitado, não deixaremos de consignal-as na nossa relação. Taes são por exemplo: as maçãs, peras, ameixas, as cerejas doces, e os figos, alem de outros que geralmente não se uzam como alimento, assim: o zimbro e alguns mais. De todas porém, a mais uzada é o figo. Antigamente, os pharmaceuticos preparavam com os figos seccos, uma infuzão identica ao actual *café de figos*, em uzo na Allemanha e na Austria, a qual era applicada contra a coqueluche, os catarrhos, a bronchite, a pneumonia aguda, e molestias analogas.

Finalmente, na America do Norte, emprega-se em vasta escala, e como succedaneo de grande merito, os bagos seccos e torrados do *Triosteum perfoliatum (L.)* que tambem é ali vulgarmente conhecido pelo nome de café *selvagem*.

A *alfarrobeira (Ceratonia Siliqua* L.) de que já fallamos, dá um fructo, que na Hespanha e Italia, Archipelago da Grecia e principalmente na Ilha de Creta, os cultivadores dão ás vezes ao gado, que engorda de-

pressa com elle. A polpa desse fructo tem a consistencia de um xarope e um sabôr de mel, de que as creanças gostam muito, e os musulmanos fazem sorvetes com ella e confeitam outros fructos, mas tem um inconveniente, que é a sua virtude purgativa, quando tomada em maior quantidade. Essa fructa ou sua polpa, depois de torrada, dá uma especie de materia caramelisada, que procede do elemento saccharino que encerra, e cujo gosto na infuzão, é izempto de um certo excesso d'amargo ou acrimonioso, que se sente mais ou menos em todos os succedaneos de outras materias. Taes são, e tantas as substancias, que os consummidores vão introduzindo diariamente em seu organismo; uns, por terem o paladar pervertido, outros, por ignorancia; e a maior parte por defficiencia de meios pecuniarios para obterem tudo quanto é necessario, alem da materia prima, para prepararem por si proprios uma infuzão de bom e verdadeiro café.

Depois de assim haver enunciado summariamente essas substancias, passaremos a um ponto que com este tem a maior analogia, mas que entendemos dever separar deste capitulo : as falsificações a que está sujeito o café, quer no seu estado natural, já torrado ou moido.

CAPITULO VIII

FALSIFICAÇÕES

Separamos a materia do prezente, da do capitulo anterior, porquejulgamos, que deve haver differença, entre os resultados que se designam pelo termo succedaneo, e os que se classificam com o de falsificação. Em linguagem commercial e technica, aquelle constitue apenas a materia prima de que se servem a industria e o commercio, (não totalmente fraudulentos), que vendem geralmente o pó do café já preparado para ser consummido, não sempre como legitimo genero, mas sob uma outra denominação qualquer, que indica claramente a natureza da mercadoria ou producto. Por falsificação, entende-se porém, o acto pelo qual um fabricante ou mercador, adultéra um producto com substancias estranhas, *mas estragadas ou alteradas*, e vende-o como producto puro, não sómente preparado para o consummo pelo vendedor, mas tambem no estado natural, como acontece com o café, enganando assim o comprador sobre a natureza da mercadoria. A arte de falsificar os generos alimenticios, antes de entregal-os ao consummidor, é seguramente tão antiga como o commercio, e este, é a seu turno, quazi tão antigo como o mundo. Ignora-se, mas suppõe-se que foram os Phenicios ou Judeos os seus inventores.

O que succedeu a outros generos alimentares, deu-se tambem com o café, sómente, com o decurso do tem-

po foram-se ensaiando sempre novos ingredientes, e a lista foi crescendo, muito embora tenha cahido em desuzo um grande numero delles.

Consideraremos neste capitulo duas especies de falsificações, que se constatam no commercio do café: a do grão propriamente dito, e a do café torrado e moido, que é vendido a retalho, ou por grosso.

Existem em todos os mercados grandes ou pequenos, certas qualidades de café, que avariados e estragados por alguma circumstancia ou accidente, foram submettidos a um preparo qualquer, no intuito de tirar-lhes o mau gosto que por esses motivos adquiriram. Estão no caso vertente, os cafés avariados pela agua do mar, os que estiveram armazenados conjunctamente com drogas e mercadorias que lhes communicaram um cheiro estranho ao seu, e outros assim. Uns e outros, perderam muitó do seu valor original, e por melhor que tenha sido primitivamente a sua qualidade, nas circumstancias apontadas, modificam-se a ponto tal, que quazi não valem um terço do preço, que poderiam ter alcançado no mercado, antes da avaria. Para salval-os, imaginaram-se diversos meios, e entre outros, a lavagem em agua fervente, na qual o grão é immergido, d'ahi retirado rapidamente, e depois secco de um modo qualquer, porém sempre debaixo de grandes cautelas.

Os cafés avariados com agua do mar, mófam em pouco tempo, e em muitos cazos, uma lavagem os salva, e esta operação serve não só para esses, mas tambem para os que adquiriram algum cheiro estranho, ou se achem de qualquer modo infectados.

Todavia, não obstante semelhante tratamento, o genero fica sempre defeituoso, e a consequencia da avaria, se reconhece facilmente pelo gosto insipido da infuzão, pela coloração fraca, e quazi nullo aroma que tem.

Entre os diversos modos de reconhecer, si uma qualidade de café soffreu qualquer damno desta or-

dem, isto é, si foi avariado ou pela agua de chuva, ou pela do mar, ha, alem do ensaio da infuzão, um methodo scientifico-chymico reputado como infallivel, do qual trataremos no capitulo que diz respeito á composição chymica do café.

As causas que teem provocado este e outros arteficios fraudulentos, hoje empregados no commercio deste genero, são devidas, alem de outras mais, principalmente: ao grande augmento do consumo sempre crescente na Europa e America, e por conseguinte, á grande procura que o commercio faz delle, o que determina o seu preço sempre elevado.

Apezar do enorme desenvolvimento que tem tomado a cultura em certas regiões, como: no Brasil, Java, Ceylão, e ajuizando pelos factos communs e patentes, parece que ainda está longe a epoca de se achar estabelecido o equilibrio entre a producção e as necessidades do consummo geral? Uma não pequena parcella do consummo que deveria caber ao verdadeiro genero, é substituida pelos succedaneos, e uma outra ainda maior talvez, pelas falsificações. Assim pois, aquelles que se entregam ao commercio fraudulento deste genero precioso, não obedecem sómente a um sentimento pessoal, fundado no lucro vantajozo que delle retiram, e que por isso mesmo, faz-lhes esquecer o seu procedimento desleal e ás vezes criminoso, mas sim tambem, satisfazem, quasi que diremos, a uma *necessidade commercial*. Semelhante proposição parecerá talvez paradoxal, mas julgamos que de tudo quanto temos dito a este respeito, e que ainda em seguida exporemos, se póde por inducção chegar a essa concluzão. Proseguindo pois, vamos expôr brevemente, e em primeiro lugar, a falsificação que soffre o grão.

I. FALSIFICAÇÕES DO CAFE EM GRÃO.

A falsificação do grão tem sido geralmente praticada de tres modos:

1.° Pela mixtura das qualidades.
2.° Pela imitação ou fabrico de grão artificial.
3.° Pela tintura do grão.

A primeira d'estas tres, écommum e trivial em quasi todos os mercados, desde que o genero sae das mãos dos productores, emquanto que as duas outras, só se dão por excepção.

Considerando o primeiro caso, alem do que já dissemos no Capitulo V, accrescentaremos, que em muitos casos é difficil reconhecer a mixtura, sobretudo quando para ella fôrem escolhidas habilmente as diversas qualidades de grão que a devem compôr. Só um conhecedor de grande experiencia, e de olfato e paladar muito exercitados n'esse officio, estará em condições, de poder decidir sobre esse ponto com acerto, e estes são rarissimos.

Quanto ao segundo modo de falsificação, a imitação, essa é menos frequente, e consiste na fabricação de um grão feito de uma certa qualidade de barro plastico, em pequenos móldes de fundir, semelhantes aos que se usam para a producção em pequena escala das balas de chumbo para espingarda ou pistóla. Estes apparelhos, se encontram muito perfeitos principalmente em Inglaterra, cujo governo concedeu privilegio ao inventor. D'elles sahe o grão postiço com uma perfeição admiravel, e em tudo semelhante aos naturaes, até mesmo na côr, o que na Inglaterra não é difficil de obter-se, em virtude da abundancia que ali ha de argillas plasticas, coloridas com os matizes mais variados que se podem imaginar.

Uma vez moldado o grão, é secco ao ar no verão, e na estufa no inverno; assim está prompto o café arteficial, e é vendido áquelles que se encarreguem do grosseiro mistér de adulterar com elle o grão genuino.

E' natural, que semelhante fraude, se descubra com a maior facilidade, e para isso basta na mór parte dos casos, um exame superficial para differenciar o grão

de barro do verdadeiro. N'aquelle, não se percebe no sulco longitudinal nenhum vestigio da pellicula, que é tão vizivel no grão natural. Si á vista de tão simples exame, ainda não se tiver descoberto a fraude em café suspeito, restam mais dous meios, que não sendo muito difficeis, são infalliveis, e consistem no seguinte: soccar um punhado de grão em um almofariz qualquer, e depois de algumas pancádas, encontrar-se-ha o grão de barro desfeito em pó, emquanto que os do café, ficarão partidos em dous ou mais fragmentos.

O segundo meio, é aquecer até ficar branca, uma folha de ferro ou de cobre, e atirar sobre ella alguns grãos; os naturaes, queimarão com uma pequena chamma, os falsos, naturalmente conservam a sua fórma, diminuirão apenas imperceptivelmente no volume, e batidos com uma pancada de martello, ficam reduzidos a pó encarnado, que não é composto de cinza, como no café.

Isto quanto ao grão crú. A falsificação porem, não se dá unicamente com elle n'esse estado, mas sim tambem quando sómente torrado sem ser moido, apenas com a differença na materia prima, que é composta de farinha torrada de trigo ou cevada, e uma pequena porção de legitimo café em pó; o apparelho para a preparação, é o mesmo que aquelle que serve para o grão de barro. Assim fabricados, assemelham-se muito aos verdadeiros, tanto na fórma, como no aroma e côr. A massa, é composta e feita do seguinte modo: 85 partes de farinha, ou de succedaneos de bolota, cevada, centeio, milho ou outros semelhantes, mixturadas com 15 de café torrado e moido em pó muito fino, sendo tudo desfeito e aggregado em agua quente. Prompta a massa, passa pelas fôrmas do apparelho, e depois os grãos que d'aqui sahem, são seccos como os outros ao sol ou em estufa, e finalmente submettidos ainda a uma ligeira torrefacção, a fim de dar-lhes um certo aspecto de brilho, que os torna mais semelhantes ao café verdadeiro.

Esta falsificação é facillima de ser reconhecida. Basta apertar com pouca força um grão d'esses entre os dedos, para que logo se quebre em farinha fina!

Assim pois, o commercio e a industria fraudulentas, não se contentaram com os succedaneos em pó; era mister ainda produzir grão arteficial, e não só *crú* mas *torrado*. E o que é mais notavel, é serem as despezas d'essa producção de café arteficial tão diminutas, que remunerem o seu fabrico de preferencia ao dos outros succedaneos, e n'esse particular, Londres é admiravel!

Quanto ao terceiro modo, a coloração arteficial, esse é empregado sempre que o café tiver soffrido uma alteração qualquer na sua còr natural, ou então, quando se pretenda dar a uma qualidade inferior, o matiz de alguma sórte, que em certos mercados seja reputada melhor, unicamente pela sua côr. Entretanto, esta falsificação, parece ser menos frequente ainda que as precedentes, e não é tambem menos facil descobril-a; para isso, basta lavar em agua quente, um punhado d'esse grão, para que toda a materia corante se precipite ou se dissolva n'agua. Os ingredientes, diremos, que se empregam para colorear, não são em geral dos mais inoffensivos, e entre elles contam-se: o azul da Prussia *(Berliner Blau) a capa-róza verde, o anil, o pó de carvão, o chumbo de caça, o amarello de chromo,* (chromato de chumbo) *o gesso e a argilla.*

Toda a agua, por conseguinte, em que estes cafés forem lavados, revella immediatamente ao chymico, a prezença de qualquer dessas substancias, e quanto ao carvão, anil e azul da Prussia, não são difficeis de reconhecer, nem mesmo é necessario ser chymico para descobril-os, porque essas materias se precipitam em pouco tempo no fundo do vazo que continha a agua.

Muito embora estas falsificações não sejam frequentes, comtudo, dão-se em alguns mercados, ellas são praticadas mórmente quando o genero não encontra, por seu estado, comprador que satisfaça ás exigencias do

vendedor. Talvez que se fizessem em maior escala ainda e fosse mais commum, si o grão se prestasse mais a isso. Outro tanto não succede com a segunda especie de fraude; essa offerece um campo mais amplo ao commercio deshonesto.

II. FALSIFICAÇÕES DO CAFÉ TORRADO E MOIDO

Como é facil conceber-se, é no café moido que os falsificadores exercem de preferencia a sua improba industria, porquanto, a natureza do genero presta-se a isso com facilidade, e o commercio uza e abuza dessa circumstancia, para auferir um lucro vantajozo desse comestivel, actualmente tão consummido pelo pobre como pelo rico. Não queremos dizer com isto, que não haverá muitas excepções, e até mesmo grande numero dellas talvez, mas acreditamos tambem, que isso dependerá tão sómente da localidade e do espirito dos que a habitam, bem como do paladar dos consummidores.

Como porém evitar em todos os cazos a compra do genero fraudulento? O unico e mais seguro meio, é procurar, não já o grão torrado, mas só o crú, e isso tanto o pobre como o rico estão no cazo de fazel-o.

O café torrado e moido que se vende na maior parte das grandes e pequenas cidades e villas, é geralmente falsificado com uma certa quantidade de qualquer dos numerozos succedaneos de que nos occupamos no capitulo precedente.

Uma das mixturas mais frequentes hoje, nas grandes cidades, e que não é feita sómente pelos fabricantes de succedaneos, mas pelos proprios vendedores a retalho, é a que se faz com o pó de café, já servido, e uma outra parte maior de café torrado e moido de fresco. Em França, na Allemanha, e na Austria principalmente, vende-se esse despojo de café, nos restaurants, hoteis, cafés, e em outros lugares onde se faz grande consummo da bebida, o mesmo que se pratica na Inglaterra e Russia, com as folhas do chá chinez

servido, as quaes são novamente preparadas para entrarem na mixtura de chá inferior. Comtudo, entre todas as drogas uzadas na falsificação do pó, a chicorea é, sem duvida alguma, a mais commum, e a que chega mesmo em alguns lugares a ser considerada como sendo materia muito proxima do café, e não nos affastamos da verdade, affirmando que ella goza como tal, um grande credito entre a maioria dos seus consummidores.

Na Inglaterra, onde é commum o systema de comprar o café já moido, o especieiro que o vende, tem o cuidado de declarar que o café tem mixtura de chicorea, e faz acreditar que essa addicção é absolutamente necessaria para se obter uma bebida, que sendo mais salubre e mais nutritiva que o café puro, é ao mesmo tempo mais barata! E o pobre do consummidor, deixa-se levar por este raciocinio capciozo, ignorando que a chicorea não possue siquer uma unica das preciozas virtudes do café! Antigamente, estas e outras adulterações passaram desapercebidas, por não se poder sufficientemente comproval-as; hoje é isso impossivel. Um dos instrumentos mais valiozos que a sciencia moderna possue, e que lhe tem prestado em todos os seus ramos um grande auxilio, é sem duvida alguma o microscopio; com elle se distingue do modo mais seguro, claro e facil, em qualquer café que se repute fraudulento, todas as materias extranhas que tenham por ventura servido para falsifical-o. Ora, a textura intima do grão do café e da raiz de chicorea, são tão diversas uma da outra, que é impossivel não poder discriminar sem o menor esforço, as mais minimas parcellas em uma mixtura, que apenas soffreu um engrossamento de 150 diametros.

O tegumento do café, é formado de uma camada de cellulas extremamente pequenas, pontudas, fusiformes, revestido inteiramente por cellulas tubulares transparentes, ligadas entre si, e parecendo constituir uma massa continua, cuja membrana é muito fina. Em al-

guns pontos é percorrido por feixes fibro-vasculares, compostos de fibras ponteadas e de legitimas trachéas. Nessas cellulas, se acham concentradas as varias substancias que dão a esse grão as suas qualidades especiaes.

Torrado o café, torna-se o seu albumen muito friavel, e por conseguinte quando moido, é dividido em fragmentos mui pequenos, que vistos sob o microscopio, apresentam uma fórma que affecta a triangular. O mesmo porém não se dá com o tegumento ou a sua materia componente, a qual conserva quazi sempre a primitiva configuração.

Examinado pois sob o microscopio um pó qualquer de café, que contenha outras materias que offereçam á vista um aspecto ou fórma diversa das que acabamos de indicar, póde-se sem hesitação affirmar que o genero está sophisticado, porquanto no café puro, sendo as paredes das cellulas espessas e irregularmente perfuradas, na chicorea, por exemplo, essas paredes são finissimas, delgadàs, e não teem a menor perfuração.

Alem desta heterogeneidade, ha ainda uma differença bem palpavel na natureza ou disposição hygroscopica de ambos os póz: a da chicorea é extremamente hygroscopica, emquanto que a do café não o é quazi nada. Attrahindo portanto aquelle constantemente a humidade athmospherica, trahirá logo a presença da chicorea; si porém se lhe ajuntar ainda um pouco mais de agua e amassal-o, então com maior evidencia será reconhecida, porque logo que houver chicorea mixturada, obtem-se uma massa firme e consistente, emquanto que si o pó fôr sômente composto de café puro, sendo tratado do mesmo modo, conservar-se-ha sempre no estado granuloso, e as suas particulas não se consolidarão.

No microscopio o café puro torrado e moido, apresenta fragmentos pequenos, de côr loura, perfeitos ou quazi que triangulares, provenientes do albumen corneo; de

feixes de cellulas fusifórmes, em cuja parte média, se nota grande numero de pontos caracteristicos, e que pertencem ao tegumento, destroços destes e cellulas transparentes, irregularmente quadrangulares em sua camada interna.

Exceptuando o exame microscopico, que bem entendido, só está ao alcance de peritos, existem ainda outros meios praticos para reconhecer a adulteração deste producto, e entre elles o da agua, não deixa de ser o menos seguro e dos mais indicadores. Atirando-se dentro de um vaso fundo e estreito, cheio de agua, uma mixtura de café puro e de chicorea, e agitando-se o liquido, nota-se immediatamente um phenomeno infallivel: a separação da massa em duas partes distinctas. Deixando-se porém repousar algum tempo o liquido, os granulos do café sóbem á tôna d'agua e ahi vem depositar-se, entretanto que os da chicorea, embebendo-se d'agua, descem e depositam-se no fundo do vazo. Estes meios de ensaio são os mais efficazes e promptos.

Todas as outras materias empregadas como succedaneos do café, apresentam-se pouco mais ou menos sob este ponto de vista, quando ensaiadas n'agua. A agua tincta pelo pó puro, tem uma cor ligeiramente amarellada, o que não succede com a chicorea, que a tinge de um modo mais ou menos intenso, e semelhante á côr que dá o caramello. O mesmo acontece com a infuzão; a do café puro, não tem a côr tão carregada como a da mixtura de ambos; alem do aroma pouco agradavel que tem a chicorea e que logo se sente na decocção.

Dissemos antes, que indicariamos alguns meios chymicos infalliveis para distinguir o café puro do mixturado com a chicorea, referiremos pois, o que se nos afigura ser menos complicado, dando o melhor resultado, e este consiste no seguinte: faz-se uma infuzão de chicorea, que não seja muito concentrada, e para conhecer a reacção, deita-se-lhe uma pequena quantidade

de uma dissolução de persulfato de ferro; não haverá a menor alteração nem na côr do liquido, nem mesmo um precipitado, mas logo que uma infuzão de puro café, fôr tratada por esse mesmo reagente, perde a sua côr flava, para tornar-se verde, deixa de ser transparente, turva-se, e afinal apparecem uns flócos. Uma infuzão, feita com a mixtura de ambos os pós, café e chicorea, e submettida á acção deste reagente, fica mais ou menos escura, segundo a maior ou menor proporção de chicorea existente.

Na Europa, a chicoria é o succedaneo que tem entre todos, mais vasto emprego n'esta falsificação. Si no Brasil ainda a não utilisam para este fim em certas proporções, é certamente em virtude da sua carestia relativa e escassez nos mercados. Em compensação, outras materias se empregam, no Rio de Janeiro com especialidade, em uma proporção descommunal, o que é para lastimar, mórmente depois que a população contrahiu o pernicioso habito de *comprar café moido.*

Engodados pela impunidade, e ausencia de policia fiscalisadôra dos generos alimenticios, em uma capital, onde previamente se aviza pela publicidade, quaes os lugares que serão percorridos por um simulacro de policia sanitaria; é natural, e até certo ponto justificavel, a pratica d'esses abusos; tão triviaes nos generos de consummo quotidiano e de primeira necessidade, que ás vezes, como succede com o vinagre, são adulterados com as substancias mais toxicas e até corrosivas, como os acidos mineraes, o sulphurico e o muriatico.

Como na Europa, servem no Brasil certos cereaes para succedaneos. Entre estes, notaremos como os mais favoritos dos falsificadores: o milho, o feijão, a cevada, e ás vezes o amendoim, por serem ao mesmo tempo os que abundam quasi que constantemente nos mercados. Estas substancias, sem serem toxicas, não deixam comtudo de prejudicar a saude do consummidôr, embaraçando os effeitos physiologicos de uma bebida

que, quando pura, é um magnifico substituto do vinho e da aguardente, para o sustentamento da força muscular, mormente do operario, cuja alimentação raras vezes está em relação directa para com a força gasta.

Quem já viajou no interior do Brasil, em jornadas longas, conhece perfeitamente o effeito produzido por uma chicara de café puro! Não ha melhor meio de conservar as forças e animar o systema nervozo, do que tomal-o bem quente pela manhã, antes de montar a cavallo, com o que se póde continuar a marcha durante quatro a cinco horas, sem sentir a necessidade imperiosa de almoçar, que vem, quando se fizer uzo do chá ou outro estimulante d'essa natureza? Tanto o tropeiro no Brasil, como o conductor de caravanas no Oriente, não desconhecem essa virtude do café, e em suas bagagens, nunca faltam os apparelhos e o grão necessarios para preparar essa bebida.

A prezença dos cereaes no café moido, revela-se do mesmo modo e com a mesma facilidade que a da chicorea, uma vez conhecidos os caracteres distinctivos do pó de café puro. Ainda para estes, o meio mais seguro de exame é o microscopio. Como indicamos, o aspecto do café moido sob o microscopio, daremos em seguida, uma noção dos caracteres mais salientes do milho, feijão, e da cevada, posto que estes dous ultimos, sejam menos empregados para a falsificação do que o primeiro, mesmo no Brasil.

O milho, depois de torrado e moido, apresenta, observado no campo microscopico, os seguintes distinctivos: pedaços de pelliculas semelhantes a grandes traves ennegrecidas, nas quaes se notam traços longitudinaes, espaçados uns dos outros, e transversaes menos, principalmente quando a torrefacção não tenha sido muito prolongada, isto é, não chegou ao estado de carbonização. O embryão apresenta fragmentos irregulares, de bordas recortadas, e o perisperma grupos de cellulas contendo amydo, em forma de massas

pouco regulares, opacas, brancas, no qual se distingue uma rede de malhas polygonaes. Grãos de amydo mui pequenos, uns arredondados e outros polyedricos, encontram-se isolados e se movem assim como partes de paredes cellulares. Do embryão, pouco se pode distinguir com o microscopio, salvo si este fôr de grande augmento. O perisperma, e os fragmentos de pellicula, dão no entanto a conhecer a presença do milho em qualquer café, que com elle tenha sido adulterado. Reduzido a pó fino, veem-se traços longitudinaes espaçados uns dos outros, e outros transversaes menores. O embryão, apparece como fragmentos irregulares, e o perisperma em grupos de cellulas, cheios de amydo, em fórma de massas irregulares, opaco-brancas, nas quaes se distingue uma rede de malhas polygonaes. Os grãos de amydo, movem-se no campo do microscopio, sendo alguns arredondados e outros polyedricos. Estes, acham-se ahi isolados, bem como partes de paredes de cellulas. Toda a massa, não tem o aspecto uniforme que se nota na côr, que é ora branca, ora parda escura, para umas e outras das particulas que a compõem. Com um grande augmento microscopico, se reconhecem tambem particulas do embryão.

É pois facil, como se vê, averiguar por meio do microscopio, não só esta falsificação, mas todas as que tenham sido feitas com cereaes de identica natureza, como o feijão. Este, adquire com a torrefacção, uma modificação, que se torna ainda mais sensivel pela moagem. O episperma fica reduzido a fragmentos irregulares, nos quaes se nota a existencia de grande infinidade de pontos provenientes de substancia corante. O embryão sobretudo, reconhece-se pelas massas arredondadas e consideraveis, compostas na mór parte de grãos de amydo, e é por estes principalmente que o observador se deve guiar, quando quer descobrir a presença deste cereal como succedaneo. Elles encontram-se ahi em quantidade incalculavel, e com uma uma fórma e tamanho mui caracteristicos. Um outro

indicio certo que tambem póde servir de baze é o tegumento.

A cevada, apresenta massas brancas, opacas e irregulares que proveem do albumen, e teem quazi o mesmo aspecto que as do grão de milho, sendo comtudo facillimo differencial-as daquellas, porquanto, as do albumen da cevada, representam uma rede de malhas circulares, que são as do grão de amydo, emquanto que as do milho, teem a rede de malhas polygonaes. Alem desses caracteres distinctivos, ha ainda a notar os fragmentos de bracteas, cortados por traços longitudinaes aproximados uns dos outros, e pequenos traços transversaes muito juntos.

Eis as substancias que geralmente empregam os falsificadores no Rio de Janeiro, com especialidade no café que se vende moido a retalho, e cujo negocio, parece não entrar no numero dos menos vantajozos, a julgar pelas innumeras *fabricas* que se encontram disseminadas pela cidade e seus arredores. Entre todos os cereaes, porém, o mais preferido para este mister, dos que acabamos de enunciar, é sem duvida alguma o milho, em razão provavelmente, do seu preço inferior. O feijão, já se presta menos pelo gosto e cheiro pouco agradaveis que communica á mixtura, e a cevada, ainda menos que os precedentes, por cauza de seu preço elevado.

Apoz o meio mecanico e scientifico de que acabamos de tratar, restam ainda, alem de outros expedientes, o tratamento da infuzão com reagentes chymicos, para descobrir a prezença de materias amylaceas, que denunciem a existencia de cereaes. Para isto, se faz uma infuzão do pó que se quer ensaiar, a qual deve ter um certo gráo de concentração e estar fria. Lança-se-lhe então algumas gotas de uma dissolução aquoza de iodio, e si o café tem mixtura d'aquellas materias, reconhece-se logo pela cor azulada violeta, que se vê distinctamente, apezar da carregada e escura do liquido, que provém da acção do iodio sobre o amydo. Não

ha duvida que a maior parte do amydo dos cereaes foi destruida, isto é, carbonizada pela torrefacção, mas tambem é verdade que outra fica inalterada, e essa, por mais diminuta que seja, sempre se reconhece pelo iodio, que como é notorio, é dos reagentes conhecidos, o mais sensivel.

Uma outra fraude, que tambem se descobre facilmente com um reagente chymico, é a que se faz em grande escala na Europa e nos Estados Unidos com as bolotas. Uma dissolução concentrada de caparóza verde (sulphato de ferro) deitada em uma infuzão que não seja muito concentrada, produz logo uma côr negra como a tinta de escrever, si houver falsificação dessa natureza. Esta reacção, explica-se facilmente pela acção do sulphato de ferro sobre o tannino, que abunda na bolota.

Para as falsificações com os outros succedaneos, mórmente as raizes, das quaes tratámos no capitulo antecedente, falham completamente os reagentes chymicos, mas ainda assim, o microscopio póde prestar nesses cazos grandes serviços.

Quando se torna impossivel o preparo do grão crú, por algum dos meios indicados, o commercio costuma vender aos preparadôres de café torrado, aquellas sortes, cujo estado de avaria não permitte que sejam mixturadas a qualidades melhores. Então, torrado e moido, disfarça-se a avaria até certo ponto, porém, ainda assim, póde ser reconhecida pelo mau ou pouco aroma que tem o pó, e fazendo-se a infuzão, pelo gosto desagradavel que se sente. Não obstante, esta fraude, não é tão insupportavel como a da mixtura do residuo ou pó do café já servido, ao qual se ajunta um pouco de assucar caramelisado para dar-lhe côr. Esta falsificação, tão desleal como todas as demais, só poderá porém ser descoberta por meio de manipulações que não estão ao alcance de todos, não deixaremos por isso de indical-a. É sabido, que a chymica determinou qual a quantidade media da materia sólida que deixa depois da evapora-

ção, uma certa quantidade de café em pó *puro:* ora, é claro que, si houver mixtura de residuos de outros cafés já servidos, feita essa mesma operação, não se encontrará nella a proporção normal de extracto sólido, e desse modo se poderá avaliar aproximadamente o gráo de falsificação do genero suspeito.

Antes de encerrarmos este capitulo, fallemos ainda de uma das mais exquisitas e horrorozas falsificações, que se faz com o café, e que parece ser muito frequente em Londres. Alludimos aos figados de cavallo e de boi, que depois de bem seccos, são torrados e moidos, tal e qual como qualquer dos cereaes ou raizes, e assim mixturados ao café moido! Tivemos ha annos conhecimento deste facto, por um jornal scientifico allemão, e a sua revelação surprehendeu sensivelmente o publico londrino, sobretudo, por asseverar-se que existiam pequenos industriaes que se occupavam excluzivamente da preparação desta nova *droga,* vendendo-a tanto aos *cafés publicos,* como aos *mercieiros* e outros mercadores que negociam com café moido.

Ignoramos realmente qual possa ser o gosto que tem a infuzão de semelhante mixtura, mas em todo o cazo, julgamos que não será peior que o do café mixturado com a chicorea ou outro qualquer succedaneo analogo?

Ao mesmo tempo que se denunciava essa nova fraude, indicava-se logo, para prevenção das victimas, o meio de descobril-a; este cifra-se em deixar esfriar a infuzão do café suspeito, e então no cazo de existir falsificação, deverá formar-se uma pellicula negra, que será tanto mais espessa, quanto maior fôr a quantidade de pó de figados que tenha sido empregada na mixtura.

Remataremos aqui estas observações, para entrar em uma nova ordem de considerações sobre o preciozo grão, encarando-o debaixo de um ponto de vista muito importante: a sua natureza chymica.

CAPITULO IX

PROPRIEDADES CHIMICAS DO CAFÉ

Como indica o titulo que demos ao presente capitulo, vamos considerar o café sob o ponto de vista puramente scientifico.

Já desde o seculo passado, os chymicos e medicos se occuparam no estudo do caracter e effeitos physiologicos produzidos no organismo humano pelo café no estado de infuzão. As experiencias porém, e os estudos desse tempo, não deram resultados satisfactorios, porque a chymica e a physiologia de então eram limitadas.

Mesmo no começo do seculo presente, pelo menos durante os tres primeiros decennios, e apesar dos trabalhos de um grande numero de chymicos, possuia-se poucos dados certos sobre a verdadeiaa constituição chymica do café, e não se sabia bem, a que elemento ou principios, attribuir a sua acção sobre a economia animal. Cadet de Gassicourt, um dos chymicos francezes que mais trabalhou nessa vereda, havia encontrado apenas uma mucilagem, abundante, muito acido gallico, uma especie de resina, um oleo essencial concreto, albumina, um principio aromatico volatil; e Chenevix affirmava, que a torrefacção ajuntava a essas materias, um principio novo: o tannino [1].

---

1. Drapiez. *Abrégé du Grand Dictionnaire de Technologie*. Bruxellas, 1838.

Já era muito importante, sem duvida, saber que todos estes corpos se achavam reunidos no grão, mas não se tinha ainda podido discriminar a verdadeira natureza de cada um d'elles, nem tão pouco se havia averiguado qual aquelle que representava o papel mais importante, ou para melhor dizer, predominava como agente influente.

Como era natural, o tempo e o progresso scientifico, foram engrossando a somma de estudos e conhecimentos nesse ramo, e hoje sabemos já um pouco mais, isto é: que esse grão é composto de uma certa quantidade de substancias, todas bem conhecidas e definidas pela chymica, que posto ser a mais modérna e nova das sciencias experimentaes, tem ganho immenso terreno nesse ramo de estudo.

Os meios de que se serviram os nossos antepassados, no seculo passado, eram, sem duvida, deficientes para nós, que, na actualidade, dispômos de outros recursos theoricos e praticos; entretanto, devemos confessal-o: em seu lugar não teriamos alcançado mais que os nossos antecessores do seculo passado, e mesmo do começo do presente.

Ha apenas meio seculo, que os methodos analyticos e syntheticos, forneceram á chymica o immenso cabedal de conhecimentos que ella hoje encerra, relativamente aos reinos animal, vegetal e mineral.

Chegamos a um ponto, em que já não é muito difficil discriminar a estructura e composição immediata de quazi todas as substancias originarias dos tres reinos naturaes. Assim acontecesse outro tanto á sciencia physiologica, que ainda não nos poude explicar o modo como actuam no nosso organismo esta ou aquella dróga, aquelle ou aquel'outro alimento; esta conhece bem os effeitos, porque a experiencia se encarrega de demonstral-os ao observadôr, porém ignora ainda as causas. Talvez que um dia se fará a luz, e alcançado esse ponto, não seria mais admittida a edade media actual do homem; teriamos maior somma de saude geral,

porque a mortalidade, cauzada ainda por tanta ignorancia, diminuiria talvez de trinta ou quarenta por cento da actual, mesmo nos grandes centros populózos.

Não obstante, entre os diversos e variadissimos elementos que fazem parte da alimentação actual constante, e por assim dizer, quotidiana da maioria dos póvos, um dos que tem sido mais bem estudado, n'estes ultimos annos, é sem contestação alguma o precioso grão e sua infusão. O vasto consummo universal, e a proeminencia d'esta, sobre todas as outras bebidas quentes, excitou a curiosidade dos chymicos das principaes nações civilisadas, e forçou-os a occuparem-se com seriedade no estudo dos seus elementos constituintes, sobresahindo entre aquelles, os allemães, os inglezes e os francezes. Com effeito, os melhores trabalhos que hoje possuimos n'esse sentido, são devidos aos eminentes chymicos: Cadet de Gassicourt, Cadet de Vaux, Robiquet, Boutron, Paisse, Pelletier, Fremy, Armand, Seguin, e principalmente nos ultimos tempos Payen, todos francezes; aos allemães, Zeneck, Pfaff, Runge, Schrader, Rochleder, von Bibra e Vogel; aos hollandezes, Mulder e Vlandeeren; e finalmente a Graham e Campbell, inglezes. Entre todos estes porem, os que fizeram do café um verdadeiro estudo especial, foram Runge, von Bibra, Rochleder e Payen. Por elles chegou se a conhecer e estabelecer a composição media dos elementos principaes que constituem o grão do cafeseiro, quando crú, oriundo de uma bôa variedade, completamente maduro e são, bem preparado e isempto de qualquer avaria ou falsificação, um verdadeiro café *normal*, si assim nos fosse permittida a classificação. O resultado de tantos trabalhos, foi admittir-se que, dadas todas as circumstancias enunciadas, o café se compõe principalmente de:

Substancias gordas	10–13 %
» azotadas	13–15 %
» mineraes	6– 7 %

Oleos essenciaes aromaticos, soluveis ou
não n'agua, e outros .... vestigios.

Na ordem da proporção em que se acham no café, e discriminadas essas substancias com os nomes que a chymica lhes deu, são ellas em essencia as seguintes:

Celluloza.
Glucoza.
Agua.
Materias gordas no estado de manteiga ou oleo.
Legumina.
Substancias mineraes.
Chlorogenatos de potassa e de cafeina.
Materia azotada.
Cafeina livre, e
Vestigios de oleos essenciaes e aromaticos.

Antes porem de dar as proporções procenticas em que estas materias se encontram no café, isto é, uma analyze chymico-quantitativa d'elle, convem consideral-as mais de perto, por meio de algumas symples noções. Temos pois em primeiro logar a:

Celluloza—Dá-se este nome á membrana que fórma as paredes das cellulas e pequenos vazos das plantas, desde as classes inferiores dos cryptogamas, até ás familias mais elevadas dos phanerogamas. E' pois a parte lenhóza, libertada das substancias estranhas incrustantes. Ella fórma por si só, as paredes das cellulas nóvas de todos os tecidos vegetaes, e encontra-se nos mais antigos. Ella compõe mesmo as paredes grossas de diversos perispermas córneos, como as do *tamareiro*, do *dracoena*, dos *phytelephos* e outros. O tecido dos cogumelos, as folhas de todos os vegetaes, os seus vazos e as suas hastes lenhózas, teem por base a mesma membrana primitiva; mas a ella, ajunta-se ainda uma quantidade mais ou menos consideravel de substancias carboneas.

A celluloza não pertence sómente ás plantas; tambem se acha nos animaes inferiores: nas partes que compõem os musculos lizos ou raiados dos invertebrados

(besouros, caranguejos, sargos, etc.) É claro que, não se acha ahi isolada, isto é, no estado de pureza, pois que é n'ella ou no interior d'essas cellulas, que se fórmam as materias necessarias ao desenvolvimento organico, é ahi que se aggregam os productos variados que geram as forças vitaes. Estas materias, receberam o nome generico de substancias incrustantes, e variam immenso, segundo o seu grau de cohesão e natureza chymica.

Para isolar ou obter a cellulóza no estado de pureza, basta submetter o linho, o algodão, o papel, uma folha, um fragmento de madeira, ou uma semente, á influencia da agua fria ou fervente, do alcohol, ether, dos acidos e alcalis, diluidos com agua, os quaes, dissolvendo todas as substancias incrustantes, deixam ficar uma outra branca, diáphana, solida, pulvérea ou esponjóza, que observada no microscópio, deixa vêr as cellulas e pequenos vazos microscópios, que foram esvasiados e continham aquellas substancias. Braconnot, chymico francez, foi o primeiro que descobriu que a cellulóza, tratada pelo acido sulphurico diluido, póde ser transformada em glucóza [1].

Glucóza—Esta substancia, vulgarmente conhecida tambem pelos nomes d'assucar d'uva, ou de passas, assucar de diabetes, assucar de amydo ou de fecula, e assim chamada do grego γλυκύς (dôce), é differente do do assucar de canna, é aquella que se nota sob a fórma de uma massa branca, farinhenta ou granulada, que se deposita nos figos, passas, nas ameixas e outras fructas seccas, no mel, onde é acompanhada de assucar incrystallisavel, nas fructas acidas, principalmente nas uvas, e, finalmente, no organismo animal, isto é, na urina dos diabeticos. [2] Ella existe ainda tambem formada na organisação vegetal, e póde ser extrahida de um modo geral, submettendo certas ma-

1. *Gerhardt. Chimie organique.* Tomo IV. Paris 1859.
2. Os doentes cujas urinas conteem assucar, *glucusuria, mal de Bright.*

terias neutras, lenhózas, a fecula, o mel, a gomma e outras mais, á acção dos acidos fracos. D'este modo, é feita em grande escala a transformação da fecula em glucóza, em fabricas especiaes.

Ella se acha encerrada tambem na perisperma do do grão do café, para servir na germinação do embryão.

Agua.—Esta encontra-se como é sabido, em todas as partes de qualquer vegetal, em maior ou menor quantidade, em maior proporção porém nas flôres, folhas, na peripheria das hastes e ramos, nas radiculas, naquellas partes por conseguinte, onde as funcções vitaes teem maior actividade. Em menor quantidade, nos grãos, porque nestes, a vida só accorda quando teem de germinar, e nessa occazião, elle carece de uma grande porção desse fluido conductor da nutrição vegetal.

Materias gordurentas.—As substancias que os chymicos classificam sob esta expressão generica, e que consideram como materias não azotadas, existem em não pequenas proporções já formadas em todos os vegetaes, em quazi todos os seus orgãos e mórmente nos grãos. As que o café contem, foram denominadas pela chymica com os nomes de *palmitina* e *oleina.* Raramente, encontra-se estas materias na parte carnuda dos fructos; á excepção da azeitona, do sanguinho e dos louros, não se conhecem outros que as contenham no seu pericarpo ou parte externa e carnuda. Nos animaes encontra-se ellas (o sebo ou banha) nas cavidades do tecido cellular, abundando ordinariamente debaixo da pelle, na superficie dos musculos, na baze do coração e perto dos intestinos.

Legumina.—Tambem conhecida pelo nome de *caseina vegetal,* e assim chamada por Eishof, que a descobriu no começo deste seculo. É a materia azotada dos chymicos, assim denominada pelo azoto, e que se encontra em grande proporção nos alimentos mais nutritivos que temos, como o pão, a carne, o queijo, lei-

te, os grãos leguminozos como as favas, feijões, lentilhas, ervilhas, bem como nas amendoas doces, nozes, avellãs, etc. Elle se acha no perisperma dos grãos do café. No estado de pureza, e com facilidade, póde ser extrahido das amendoas doces.

Substancias mineraes.—Como taes, comprehende-se o residuo ou as cinzas do grão depois de completamente encinerado, e são: os alcalis, como a potassa e soda, os oxidos mineraes, como a magnezia, a cal, a silica, o oxydo de ferro, e os acidos phosphorico e sulphurico, e o chloro.

Chlorogenatos de potassa e de cafeina.—Alem do estado livre em que se encontra a cafeina no grão, acha-se ainda combinada ao acido chlorogenico, e tambem com a potassa, formando assim um sal duplo a que se dá a denominação acima. Este acido vegetal, é curiozo debaixo de certo ponto de vista, e não será fóra de propozito que delle nos occupemos um pouco mais em particular.

Conhecido na chymica organica tambem pelos nomes de *acido-café-tannico* ou *cafeico*, entra no grão do café na proporção de 3–5 % combinado não só com aquelle alcaloide (cafeina), mas tambem com uma pequena quantidade de cal e magnezia. Parece que é inseparavel daquella, pois que Rochleder, demonstrou a sua existencia nas folhas da herva-mate [1].

Elle tem a propriedade de dissolver-se com facilidade n'agua e de dar-lhe uma coloração verde, muito bonita, e d'ahi lhe veio o nome, derivado da palavra grega.

Para preparal-o, basta fazer uma infuzão alcoholica de café em grão, ou de folhas de mate, á qual se ajuntará agua para separar a materia gorda; leva-se o liquido á ebulição, deita-se-lhe um pouco de acetato de chumbo dissolvido, decompõe-se o precipitado pelo gaz

---

1. *Annallen der Chemie und Pharmacie.* Tom. LIX, pag. 300. Tom. LX, pag. 193, e Tom. LXV, pag. 35.

hydro-sulfureo, e evapora-se o liquido, depois de o ter filtrado. Obtem-se então uma massa friavel, de côr amarellada, que não crystalliza. Si derreter-se esta no calôr, carboniza-se, e o fumo que della se destaca tem o *cheiro do café torrado.*

Ha ainda um outro meio de obtel-o, e este é o seguinte: quebra-se em um almofariz alguns grãos de café verde, deixa-se estes de infuzão em agua que tenha sido fervida, e que esteja ainda morna durante umas cinco a sete horas, e entrega-se ao repouzo este liquido, que deverá ser pouco mais ou menos incolor. Si porém lhe forem addicionadas algumas gottas de ammoniaco (alcali volatil), e agitar-se um pouco o liquido, tomará uma côr amarella, e deixando-se estar, algum tempo, ainda mudará para a verde, especialmente na superficie onde está em contacto com o ar, e essa côr, será tanto mais viva e intensa, quanto mais bem bonificado tiver sido o café. Todavia não permanece, e vae-se tornando cada vez mais escura até ficar completamente parda.

Não preciza ser-se chymico de profissão, para executar uma experiencia tão facil, que entretanto póde ser de tamanha utilidade, quando se trata de averiguar a qualidade de tal ou qual café. Sendo grande o seu gráu de solubilidade n'agua, é claro, que todo o café que tiver soffrido avaria d'agua de qualquer natureza, ou tiver sido lavado em demazia no despolpamento, deve ter perdido uma grande parte deste acido, e como tambem elle se ache sempre ligado á cafeina, deve ter desaparecido inevitavelmente uma pequena parte deste principio, que na torrefacção, communica ao grão o seu aroma deliciozo.

O acido chlorogenico, altera-se com grande facilidade, como vimos, ao contacto do ar e d'agua, e essa circumstancia, não tem permittido até hoje conhecer melhor as suas propriedades chymicas. Os chymicos que, como Rochleder, Payen e Pfaff o estudaram em epocas differentes, não o fizeram, sem vencerem gran-

des difficuldades. É necessario operar sempre no vacuo com o auxilio da machina pneumatica, para abrigal-o da humidade atmospherica.

Ao seu sabôr adstringente deve elle o nome de acido *café-tannico*, isto é, de *tannino do café*

Materia azotada. — É a mesma legumina de que antes fallamos, e que se encontra no perisperma do grão do café, como em todos os outros leguminozos e cereaes.

Cafeina. — Esta substancia, foi descoberta por Runggen em 1820, e em 1827 um outro chymico, Oudry, a encontrou tambem no chá, dando-lhe o nome de *theina*, por julgar que não era substancia identica á cafeina, o que porém mais tarde, em 1838, foi demonstrado pelos chymicos Jobst e Mulder.

A chymica classifica esta substancia como um alcaloide, ou um corpo que se une aos acidos para formar saes, depois que Herzog e outros demonstraram a sua alcalinidade.

Alem do café e do chá, ainda se encontra este alcaloide na herva mate e no guaraná, [1] e talvez mesmo, que em outras muitas plantas que servem para a preparação de bebidas semelhantes. Elle acha-se no grão do café, tanto no estado livre, como combinado ao acido chlorogenico.

È tambem facil extrahil-a em estado de pureza do café, o que hoje se faz nas fabricas de productos chymicos, principalmente, depois que a therapeutica começou a empregal-a no tratamento de certas affecções e encontra-se nas boticas, debaixo da fórma de bellas agulhas, finas e brancas assetinadas, que se assemelham ao amyantho, são compridas e flexiveis como um cabello.

Os processos empregados pelas fabricas que a pre-

---

1. O Dr. Stenhouse foi o primeiro que o descobriu, e deu-lhe o nome de *paraguayna*, para o principio do mate, e de *guaranina* para o de guaraná, e assevera que este contem maior porcentagem (5.07 %) do que o café e outras bebidas.

param, variam muito, segundo os paizes. Daremos comtudo ideia de um, ao alcance de qualquer leigo que queira obter a cafeina; e que se resume no seguinte: Pulveriza-se cerca de meio kilo de grão crú, e deixa-sa macerar esse pó durante oito dias, dentro de um vidro ou outro qualquer vazo hermeticamente fechado e cheio de benzina. De vez em quando, saccode-se o vidro com o liquido para auxiliar a dissolução.

Passado esse tempo estão extrahidos, não só a cafeina, mas tambem os oleos gordos e essenciaes; deixa-se decantar [1] a dissolução, depois distilla-se para separar a benzina; o reziduo da retorta, é lavado com agua quente, dissolvendo-se nesta a cafeina, e deixando intactos os oleos e materias gordas. O extracto assim obtido, é concentrado por meio da evaporação, deixado em repouzo, e a cafeina crystalliza ahi pelo modo acima referido.

Não só do café, mas do chá e do mate se póde alcançal-a por este mesmo processo, e com a mesma facilidade. Depois de crystallizada na chamada *agua-mãe,* tiram-se e seccam-se os crystaes sobre papel mata-borrão ou outro semelhante. 50 kilos de café, podem dar por este methodo, mais de 250 grammas de cafeina pura.

A proporção da cafeina varia muito nas diversas qualidades. Robiquet e Boutron, encontraram em 1 kilo de café de Martinica 3,58 grammas de cafeina, em egual quantidade do Moka, 2.06, e no de Cayenna apenas 2.00 grammas.

Os crystaes da cafeina derretem-se em uma temperatura de 178° C. e volatilizam-se, sem comtudo se decomporem em temperatura mais elevada. Dissolvem-se perfeitamente n'agua, e levados a uma chamma, queimam sem deixar o menor reziduo. O seu sabôr é ligeiramente amargo.

Parece fóra de duvida, que é principalmente a este

1. Assentar.

alcaloide, que o café deve as suas propriedades estimulantes, porquanto a medicina o emprega como agente que produz esse effeito. No capitulo seguinte, trataremos desse ponto com o mais amplo desenvolvimento. Administrada no estado de pureza, e em dózes um pouco elevadas, cauza grandes perturbações nervozas, como dôres de cabeça, tremores nos membros, palpitações, e mesmo congestões para o cerebro. Encontra-se nas pharmacias pastilhas de cafeina, preparadas na dóze de 5 centigrammas para cada uma, das quaes uma unica, é sufficiente para fazer desapparecer a mais violenta dôr na cabeça.

Este alcaloide tem a maior analogia com um alcali, chamado *theobromina* que se encontra no cacau, e que foi descoberto em 1842 por Woskresensky, e é muito semelhante á morphina nas dormideiras, e ao quinino na chincona. Sendo homologo da cafeina, não tem entretanto as mesmas virtudes que esta, e a contida no chá, na herva mate, e no guaraná, esta outra especie de chocolate medicinal, que se prepara no Brasil com os fructos da *Paullinia Sorbilis*, Mart. De todas essas plantas, é singular o facto de ser o guaraná, aquella que a encerra em maior proporção. Segundo affirma Ure [1] encontrou em algumas amostras de guaraná por elle analyzadas quantitativamente, mais de 5 °/o de cafeina.

Martius descobriu a cafeina no Guaraná em 1826, mas não a reconheceu então como tal, reputando-a um simples alcaloide, e sómente ha uns doze annos, é que Stenhouse, occupando-se desse objecto, demonstrou que os alcaloides da herva-mate (Ilex paraguayensis, St. Hil.) bem como os do guaraná, eram pura cafeina, já ha tanto tempo conhecida. Por ora, não consta a sua existencia em outras plantas, entretanto é possivel, e talvez mesmo provavel, que ella se ache em vegetaes analogos aos referidos.

---

1. Ure. *Philos. Magazin and Journal of Science*. XIX. pag. 583.

Tendo indicado o que convinha relatar acerca deste principio capital do café, resta-nos agora dizer duas palavras sobre os

Oleos essenciaes e concretos.—Estes, pertencem ao grupo dos corpos que a chymica classifica com a denominação de *oleos volateis.* É sabido, que a maior parte das plantas, dão, por meio da distillação n'agua ou no alcohol, oleos volateis, aromaticos, que se distinguem principalmente por seu minimo gráo de solubilidade n'agua, e pela maior ou menor facilidade com que se dissolvem no alcohol, no ether e outros meios dissolventes semelhantes.

Todas as plantas que exhalam um cheiro qualquer, devem-o com certeza ao oleo volatil que encerram, e que dellas se evapora constantemente.

Este oleo, existe em todas as partes componentes da planta, ou neste e naquelle orgão sómente. Em algumas, como no thymo, acha-se em todas as partes, em outras sómente nas flôres, e finalmente em algumas, não só nas flôres, mas tambem nas raizes, nas cascas e até nas folhas, e como tal sirva de exemplo a laranjeira, cujos oleos essenciaes são diversos, na mesma planta ou nos seus differentes orgãos, isto é, nas folhas, flores e nas cascas do fructo. A quantidade do oleo é ainda muito variavel, não só em uma e mesma especie, mas tambem em especies differentes, conforme o sólo, e principalmente o clima em que se acham, que nisso tem a maior influencia, o que dá logar a que o oleo essencial se encontre em muito maior proporção nas plantas de climas quentes que nas dos oppostos. Em algumas, acha-se por tal forma encerrado em alguns de seus orgãos, que ellas podem seccar, sem que por isso elle se evapore, ou seja de qualquer modo alterado pela influencia do ar. Em certas outras especies, ao contrario, forma-se o oleo nas flôres, e evapora-se immediatamente.

Todos esses oleos essenciaes são, como já dissemos, extrahidos por meio da distillação com a agua simples-

mente, ou agua e sal, ou então pela compressão em prensas, assim tambem pela extracção com algum outro oleo que não tenha o menor aroma, como acontece na fabricação das essencias, da violeta, jasmim, jacinthos, e outras extremamente volateis. Todos estes oleos apresentam diversas côres, ora são amarellos, ora incolores, são liquidos na temperatura ordinaria, e só alguns poucos, sólidos ou concretos, e em parte crystallizados. É a um oleo empyreumatico, semelhante a estes, e que ainda não foi bem estudado e determinado pela chymica, que o grão do café deve o seu perfume exquizito, e talvez mesmo em grande parte, o sabor agradavel e aromatico que tem a sua infuzão, depois da torrefacção. Pretendem alguns, que este principio aromatico, modifica-se e tende a augmentar com a torrefacção; a esse respeito nada podemos accrescentar, é um ponto pouco averiguado por ora; o que porém é certo, é que o café conservado durante alguns annos, e preservado contra todas as influencias exteriores que possam actuar na sua deterioração, torna-se muito mais saborozo e aromatico; este facto é sediço e demonstrado pela experiencia, não acontecendo isso sómente na devida proporção, com o grão de boa qualidade, mas tambem com o das inferiores, que ganham immenso, envelhecendo. Augmentará a proporção de oleo essencial que conteem todas as qualidades, modificar-se-ha ella com a influencia atmospherica ou a da luz? Este facto curiozo, carece de ser estudado, por ser de grande alcance no commercio do café, pois como é sabido, o seu preço costuma tambem ser regulado pelo aroma mais ou menos suave ou intenso, em todas as suas innumeras sórtes commerciaes.

Apóz as simples noções, sobre a natureza e as propriedades das substancias que acabamos de referir, vamos vêr em que proporções ellas se encontram no grão. Muitos chymicos se occuparam com a analyze quantitativa desta materia organica, e como era natural em trabalhos desta natureza, os resultados diver-

gem, mas a analyze que vamos reproduzir, a que passa por ser a melhor, e a que mais se aproxima da verdade, entre todas, é a de Payen, o illustre chymico francez.

Elle achou em uma qualidade de grão, que deve ser considerado como normal, isto é: contendo, e apresentando todas as qualidades e caracteres de um bom café, o seguinte:

Legumina, cafeina, etc......	10.000 o/o
Cafeina livre..............	0.800 o/o
Cafeina azotada............	3.000 o/o
Materias gordas...........	13.000 o/o
Glucosa, dextrina, acido vegetal indeterminado......	15.500 o/o
Chlorogenato de potassa e de cafeina..................	5.000 o/o
Oleo essencial concreto e insoluvel.................	0.001 o/o
Essencia aromatica soluvel e de aroma suave.........	0.002 o/o
Celluloza.................	34.000 o/o
Substancias mineraes: potassa, magnezia, cal; acidos: phosphorico, silicico sulphurico, e chloro.....	6.697 o/o
Agua.....................	12.000 o/o
	100.000 o/o

Como se vê aqui, a parte aromatica, ou oleo essencial, apparece quazi como um vestigio, e assim deve ser, porquanto fórma a quinquagesima milesima parte do pezo de um grão crú! D'ahi se póde tambem formar uma ideia da força odôroza desse oleo.

A cafeina livre ou combinada já apparece em proporção que não é para desprezar. Della nos occuparemos no capitulo physiologico, quando procurarmos demonstrar os seus effeitos no organismo animal. As substancias que se acham indicadas na analyze como pertencentes ao reino mineral, são as que se obtem,

quando, levando o grão a uma alta temperatura, se volatilizam umas, carbonizam outras, e afinal encineram-se, e as restantes, são incapazes de serem destruidas pela acção do fogo. Taes são por exemplo as cinzas.

Tambem estas foram analyzadas por muitos chymicos, no intuito de procurar, não só a sua composição, mas de fornecer á pratica os dados necessarios para a indicação da terra que mais pareça convir ao arbusto do café. Daremos tambem aqui a analyze que goza de maior conceito entre todas quantas se tem feito, que é a de Letellier, a qual extrahimos dos *Annales de Chimie et de Pharmacie do anno de* 1857.

Letellier encontrou no grão que analyzou 3,19 % de cinzas, e esta está distribuida procenticamente do modo seguinte:

Potassa	50.4 %
Cal	8.6 %
Magnezia	10.0 %
Acido carbonico	15.3 %
Acido phosphorico	12.3 %
Acido sulphurico	1.2 %
Chloro	1.1 %
Silica	1.1 %
	100.0 %

Esta analyze, servir-nos-ha mais tarde ainda para estabelecer um termo de comparação entre as partes mineraes que o arbusto absorve do sólo, e a constituição que este deve ter, quando estudarmos este assumpto em capitulo especial.

É claro, que cs algarismos acima, não pódem ser admittidos como normaes para qualquer café, e tanto assim é, que Payen nos diz, que encontrou nas seguintes trez qualidades proporções diversas de cinzas; como por exemplo:

No café Bourbon	5.40 %
No café Martinica	6.700 %
No café Moka?	7.695 %

Esta circumstancia nada tem de extraordinario, e explica-se facilmente pela maior ou menor força de absorpção dos succos regeneradores, auxiliados por um grau mais ou menos constante de humidade, quer do sólo, quer atmospherico. Não longe do café de Martinica, estão algumas qualidades do genero brasileiro, que foram analyzadas pelo Dr. Peckoldt, distincto pharmaceutico e chymico analytico no Rio de Janeiro. Elle encontrou em cafés colhidos de terrenos de natureza heterogenea, aproximadamente a mesma proporção procentica de cinza, donde se póde concluir, que a constituição chymica do terreno, não tem no café, tanta influencia como se suppõe em outros vegetaes, e que a sua força de absorpção foi sufficiente, para extrahir daquelles, as substancias mineraes de que carecia para a sua nutrição.

Dessas pesquizas, resultou achar o Sr. Dr. Peckoldt, que o café cantagallense dos districtos de Arêas, Jacotinga e outros proximos e semelhantes, cujo sólo é de natureza granitica, continha em 100 grammas de grão, 6.984 de cinzas, ao mesmo tempo que os de Santa Rita, em um terreno calcareo, deram 6.967 de cinzas, na mesma quantidade de fructo.

Passando a examinar qualitativamente a natureza dessas cinzas, achou o Dr. Glasl, director do Jardim Botanico do Rio de Janeiro, que ellas se compunham de:

Acido silicico.
Acido sulphurico,
Acido phosphorico.
Oxydo de ferro,
Potassa.
Magnezia.
Argilla.
Chloro [1].

---

1. Dr. Nicolau J. Moreira. *Breves Considerações sobre a historia e cultura do cafeeiro*. Rio de Janeiro, 1873.

Quantitativamente continham 6.129 grammas dessas cinzas as seguintes proporções:

Acido silicico.......	0,446 o/o
Acido sulphurico...	0,216 o/o
Acido phosphorico..	0.867 o/o
Oxido de ferro......	0.370 o/o
Potassa............	0.010 o/o
Magnezia..........	0.400 o/o
Argila.............	0.840 o/o
Chloro.............	? o/o

Em 2.345 grammas de cinzas encontrou ainda o mesmo Dr. Glasl, acido carbonico 2.91 o/o, e em 4.500 grammas de ditas, 1.411 de chloro.

Estes dados, sendo por si só muito preciozos, mais seriam ainda, para o cazo em que se tivesse de averiguar qual a natureza e constituição chymica do terreno mais apropriado á cultura do cafeseiro; elles são ainda assim de grande valor para estudos chymicos comparativos, que mais tarde deverão ser feitos sobre esta materia, que tanto carece ser aprofundada, e enriquecida com o resultado de observaçõos e experiencias praticas, para servirem de guia seguro ao fazendeiro. Das investigações puramente scientificas, se podem tirar certos corollarios, que em materia agricola, são de grande auxilio para os homens que não se contentam unicamente com as praticas rotineiras. Não é pois fóra de propozito, que trancrevamos aqui os seguintes dados, que se referem a trez qualidades dos melhores cafés estrangeiros, cujas cinzas foram analyzadas por Gastinet, professor de chymica. Estas, se referem aos que ainda hoje passam por ser da melhor qualidade; os do Yemen, de Bourbon e da Martinica. O resultado deste trabalho foi o seguinte:

Elementos constitutivos	Yemen	Martinica	Bourbon
Potassa............	18.335	17.550	18.205
Soda................	11.225	10.025	8.250
Magnezia...........	9.145	11.250	8.425
Cal.................	3.500	5.850	6.325
Alumina............	7.850	6.255	5.540
Oxydo de ferro......	4.350	3.200	4.225
Acido carbonico.....	21.650	19.350	20.120
Acido phosphorico...	11.240	10.250	11.300
Acido silicozo.......	5.425	6.455	8.245
Acido sulphurico....	2.100	1.130	1.100
Chloro.............	3.150	4.320	4.150
Carvão.............	2.030	4.365	4.115
	100.000	100.000	100.000

De grande alcance pratico não são estas analyzes de cinzas, porque não pódem servir absolutamente de guia na escolha do sólo, mas fornecem até certo ponto, indicações valiosas sobre os principios anorganicos necessarios á nutrição do arbusto. Alem daquelles saes, todos os vegetaes absorvem, como é sabido, uma certa quantidade de materias organicas muito diversas, umas soluveis, e outras insoluveis, que são inteiramente indispensaveis ao seu desenvolvimento.

Estas analyzes fazem porém presuppôr, que as materias azotadas, isto é, os saes ammoniacaes e outros, que se encontram nos adubos produzidos pelas dejecções animaes, devem ser debaixo de todo o ponto de vista, convenientes á planta do café, que contem azoto em proporção consideravel, e este assimilha-se facilmente no organismo vegetal, quando desenvolvido de materias ammoniacaes, como as que conteem os bons estrumes de todas as especies de gado. Este facto, foi sufficientemente demonstrado por Liebig, o chefe da escola allemã moderna de chimica organica, quando, ao analyzar os trigos cultivados na Baviera, reconheceu que o glutten (materia azotada) que continham, entrou

na razão directa do ammoniaco dos adubos que serviram para auxiliar a fertilidade dos campos em que foram plantados.

Já que fallamos da analyze do fructo e de suas cinzas, convem egualmente estudar a composição das flôres, folhas e outros orgãos deste preciozo arbusto.

Como é sabido, as flôres do café conteem um oleo essencial, que lhes dá um aroma ligeiro e agradavel. O Dr. Th. Peckoldt encontrou esse oleo em flôres frescas, na proporção de 8 grammas para 10 kilogrammas. Passando a um exame quantitativo dessas flôres no estado de frescura, obteve ainda o seguinte resultado analytico; em 1.000 grammas de flôres:

Oleo essencial..........	0.800
Cafeina................	1.000
Rezina molle?..........	22.000
Acido rezinozo?	6.000
Materia albuminoza.....	92.894
Materia extractiva......	7.820
Materia saccharina?	45.040
Materia mucilaginoza ...	10.000
Acidos: citrico e tartarico; dextrina, saes de chloro, e sulphato de cal.....	100.904
Celluloza	228.298
Agua	523.000

Como se vê, alem de certos elementos constitutivos do fructo, as flôres tambem encerram a cafeina em não diminuta proporção. Mas não sómente ellas, as folhas do arbusto a conteem egualmente, e é talvez essa a razão porque a empregam, o que já vimos no capitulo historico, como bebida estimulante e succedanea do fructo.

O Dr. N. Moreira apresenta, em seu já citado e utilissimo livro, o rezultado medio de doze analyzes que fizera o Dr. Peckoldt com as folhas frescas do cafeseiro, e que temos todo o prazer em reproduzir aqui.

1000 grammas de folhas frescas continham:

Oleo essencial (stearopteno)....	0.041
Principio volatil (aldehydo)	0.035
Cafeina	2.665
Acido apolanetico.............	1.074
Acido quinico	0.342
Acido café-tannico	16.391
Chlorophylla e resina molle	13.660
Materia corante verde	0.080
Materia extractiva amarga	0.982
Materia saccharina	14.102
Materia amylacea	9.313
Materia albuminoza...........	8.560
Acido gallico, acido tartarico, acido lactico, dextrina, saes anorganicos, etc.	26.612
Celluloza	174.836
Agua	731.306
	998.999

Ahi temos a cafeina figurando ainda em maior proporção que nas flôres. Ligeiramente torradas, ou simplesmente seccas por influencias varias, é differente a proporção da cafeina, nesses diversos estados, o que é facil de conceber-se. Alguns exemplos ainda, tornarão este ponto mais claro. 1000 grammas de folhas seccas, quazi descoradas pelo *bicho,* deram 11.971 grammas de cafeina; em folhas cahidas naturalmente, era menor, isto é, de 6.530 grammas; em folhas colhidas na Serra dos Orgãos, onde o fructo não chega a amadurecer completamente, encontrou-se ainda menos: 5.360 grammas, já em outras de arbustos de Cantagallo mais: 10.300 grammas, e finalmente em novas, levemente torradas, 8.000 grammas. Assim pois, a torrefacção parece exercer uma grande influencia na proporção em que se desenvolve este alcaloide, entretanto, que assim não é, como veremos mais adeante.

As folhas conteem tambem oleo essencial, em maior proporção quando frescas, do que depois de torradas,

mas não egual em todas as qualidades. Este oleo assemelha-se muito, no seu aroma, ao do chá da China. Assim, 10 kilogrammas de folhas frescas, podem dar por meio da distillação cerca de 0.117 grammas de oleo [1]. Este oleo, que foi bem analyzado por Boutron e Fremy, ao qual deram o nome de *cafeone*, tem uma côr parda, e é mais denso que a agua. Elle produz-se no acto da torrefacção, e pode-se obter isolado, destillando o café torrado em agua. Segundo alguns chymicos, provem da transformação pyrogenada do acido café tannico, sendo tambem considerado como proveniente da materia gorda contida no café verde.

É por não dar uma simples agua quente, que a gente pobre do interior do Brasil, uza deitar folhas em infuzão, como succedaneo para o café, para o chá ou mate, assim como fazem os Arabes, tomando as cascas do fructo de preferencia ao grão.

A proporção de cafeina, tambem foi determinada em varios cafés estrangeiros, pelos chimicos francezes, Robiquet e Bertron. Estes acharam em 500 grammas de café em grão, as segnintes quantidades desse alcaloide:

Café de Martinica.......	1.79
Café de Alexandria.....	1.26
Café de Java...........	1.68
Café de Moka..........	1.26
Café de Cayenna........	1.06
Café de S. Domingos....	0.85
Café de Ceylão (wild)...	0.80
Café de Ceylão (plantation)	0.84

A cafeina está portanto disseminada pelos orgãos principaes do cafeseiro, pois até o involucro cortical a contem, si bem que em proporção diminuta.

Durante algum tempo suppoz-se, que a torrefacção tivesse grande influencia na quantidade da cafeina, isto é, que ella augmentava ou diminuia na razão di-

---

1. Dr. N. Moreira. *Breves Considerações. etc.*

recta do grau de calôr em que fosse feita essa operação. Essa ideia prevaleceu, até que Aubert [1] procedeu ultimamente a um certo numero de experiencias, no intuito de determinar a influencia da torrefação na proporção da cafeina, não só, mas ao mesmo tempo, averiguar qual a proporção em que esse alcaloide existe habitualmente na infuzão. Não seria pois inutil mencionar estas experiencias.

Aubert começou por torrar ligeiramente o grão sobre uma lampada de alcohol, até que perdesse cerca de um oitavo do seu pezo primitivo; o vapor que se desprendeu durante este começo de torrefacção, *não continha* cafeina.

Uma nova torrefacção, levada até ao ponto em que o grão perdeu mais um oitavo do seu pezo, foi acompanhada da volatilização de uma certa quantidade de cafeina, porém essa quantidade, era extremamente pequena, apezar do calôr a que o grão foi exposto ulteriormente. Aubert conduziu essa experiencia de tal modo, que não pôde encontrar sinão uma differença diminuta entre as proporções de cafeina contida no café, quer o grão fosse submettido á torrefacção *ligeira* ou á mais *fórte* possivel. Elle encontrou no primeiro cazo, 0.987 % e 0,927 % no segundo. Por aqui se póde portanto considerar como insignificante a influencia da torrefacção sobre a proporção do alcaloide.

Averiguado esse ponto, restava ainda determinar a proporção da cafeina contida na infuzão. Para chegar a esse resultado, Aubert lançou agua destillada sobre o pó do café, filtrou a infuzão, e a este liquido deu o nome de *liquido filtrado*.

Lavado novamente o residuo com agua destillada durante alguns dias, deu lugar, depois de filtrado, a uma segunda infuzão, que o chimico chamou *liquido do reziduo*.

---

1. Aubert. *Ueber den Coffeingehalt des Kaffeegetrankes und die Wirkungen des Coffein. Archiven fur. Physiologie.* Tom. XII, junho, 1872, pag, 587.

Recolhidos separadamente ambos estes liquidos, e tratados por uma dissolução de acetato de chumbo, produziu um precipitado em cada um; a mixtura foi então tratada pelo gaz hydro-sulphurôzo, e depois de filtrado pelo chloroformio. Deste modo pôde Aubert determinar com facilidade as proporções da cafeina contida em cada uma das duas soluções.

Damos em seguida o quadro em que o autor indicou os principaes resultados de suas interessantes experiencias:

	Café de Java				Quantidade de cafeina contida no:	
	Bruto	Torrado	Liquido filtrado	Liquido residuo	Liquido filtrado	Liquido residuo
	gr.	gr.	c. cubico	c. cubico	gr. %	gr. %
1	1000.00	877.00	3.000	1.200	0.592	0.117
2	500.00	441.25	2.000	800	0.388	0.086
3	500.00	435.00	2.450	1.200	0.708	0.141
4	500.00	378.00	2.700	850	0.656	0.049

Pelos algarismos figurados neste quadro. se pode vêr, que uma simples infuzão determina a passagem para o liquido filtrado de quazi toda a quantidade de cafeina que os grãos encerram; resta apenas, pois, quando muito, um quinto no residuo.

Deste estudo se infere portanto: em primeiro lugar que a torrefacção não tem influencia apreciavel sobre a quantidade da cafeina contida no grão; e em segundo, que a infuzão, qualquer que seja a sua duração, encerra sempre a quazi totalidade deste alcaloide, do qual nos occuparemos ainda com mais detalhe no capitulo seguinte.

Estes dados, são exiguos e mais proprios para satisfazer a curiosidade particular, do que para prehencher uma lacuna scientifica; tudo quanto se tem feito em França, onde melhor se tem estudado certos speci-

mens de cafés coloniaes francezes, é ainda muito incompleto para um estudo desenvolvido geral; devemos nos contentar por ora, com o conhecimento de rezultados isolados, emquanto uma serie de investigações systematicas sobre os principaes typos dos cafés, e sobre cada uma das suas partes componentes, não projectar a luz necessaria sobre o assumpto. Um trabalho désta natureza, teria alto alcance scientifico e pratico, môrmênte si fosse acompanhado de estudo e observação organogenica e organographico-microscopica de cada uma das sortes analyzadas. Ha no Brasil chymicos e botanicos muito competentes para estudos semelhantes, que auxiliados pelos poderes do Estado no fornecimento dos meios materiaes, algum tanto dispendiozos, e largamente recompensados pelo trabalho intellectual, se prestariam sem duvida, a uma tarefa que traria nova luz a esse ramo principal da actividade agricola brasileira. Uma parte do trabalho está feita, resta, ou repetir e confrontar o rezultado com os de outros, ou amplial-o até onde necessario fosse.

Proseguindo na transcripção de rezultados analyticos, daremos a analyze de Bobierre, quando procurou determinar a composição do envolucro cortical do café da Ilha de Bourbon, no qual achou o seguinte:

Celluloza, impregnada de materia albuminoide, amylacea, e saccharina..	70.9 %
Humidade	19.7 %
Cinzas alcalinas	7.0 %
Rezina amarella?........	2.4 %
	100.0

Mais interessantes e menos laconicas são as seguintes, em que o chymico Stenhouse procurou achar a porcentagem dos elementos que maior importancia teem no café, posto que o rezultado desse trabalho tambem não seja completo quanto ás substancias dos specimens de certas procedencias,. comtudo, indicam nos

cafés mais communs nos mercados com os nomes abaixo, as substancias como a cafeina e outras.

Qualidades commerciaes	Cafeina	Assucar	Mat. gorda
Ceylão (wild)........	0.80-1.01	5.70	
Ceylão (plantation)...	0.54-0.84	7.10-7.70	12.00
Java................		6.73	
Moka...............	0.56	7.46	13.00
Costa Rica...........		6.82-6.87	
Jamaica.............		7.28	

Por aqui se vê, o quanto póde variar a proporção da cafeina entre Ceylão e Moka.

Dessas procedencias analyzou o mesmo chymico o residuo obtido pela encineração do fructo [1].

Cinzas	Potassa	Cal	Magnesia	Ferro	Acido sulphurico	Acido phosphorico	Chloro	Acido carbonico
Ceylão (wild)	57.72	4.58	8.16	0.98	4.48	11.60	0.45	16.90
Ceylão (plantation)....	55.10	4.10	8.42	0.45	3.62	10.34	1.11	17.47
Java......	54.00	4.11	8.20	0.73	3.49	11.05	0.24	16.13
Moka......	53.52	5.89	8.89	0.44	5.26	10.15	0.59	16.98
Costa Rica..	53.20	4.61	8.66	0.63	3.82	10.80	1.00	14.32
Jamaica....	53.72	6.16	8.37	0.44	3.10	11.13	0.72	16.54

Gastinet, que se occupou da cultura do cafeseiro na Arabia, sobre a qual escreveu uma importante memoria que foi traduzida para o nosso idioma [2], querendo estabelecer um parallelo entre o grão arabe e os da Martinica e Bourbon, analyzou essas trez qualidades,

1. N. Moreira. *Loc. cit.*
2. Gastinet. *Memoria sobre a cultura do cafeseiro no Yemen*, traducção de J. J. F. Carlos de Castro. Rio de Janeiro, 1875.

operando nesse trabalho, segundo os methodos analyticos primeiramente empregados pelo illustre professor francez Payen.

Corpos constitutivos	Qualidades		
	Yemen	Martinica	Bourbon
Agua.....................	12.000	13.5000	13.800
Celluloza	34.000	36.7540	36.600
Materia oleoza	13.000	10.2400	11.258
Glucoza	15.500	16.1000	15.750
Legumina, cafeina, glutina..	12,000	11.1500	12.250
Chlorogenato de potassa e de cafeina	5.000	4.8000	4.500
Cafeina (livre)............	0.802	0.7650	0.800
Materia oleoza, insoluvel na agua	0.001	0.0005	0.001
Materia oleoza, soluvel n'agua e de cheiro suave........	0.002	0.0001	0.001
Substancias mineraes encineradas .... Oxydos mineraes: potassa, soda, cal, magnezia, oxido de ferro .... Acidos: phosphorico, sulphurico, silicico, e chloro.....	7.695	6.7000	5.040
	100.000	100.000	100.000

As variantes que se notam nestas tres qualidades, e que não são muito sensiveis quanto ás quantidades procenticas dos diversos elementos componentes, provéem muito naturalmente mais dos agentes exteriores, e da sua acção directa e indirecta sobre a assimilação dos succos nutritivos e absorvidos pela planta, do que da heterogeneidade dos terrenos. Payen, nota, porém, com grande criterio [1] que, o café de Yemen é o que apresenta em maior porporção a presença da materia

1. Payen. *Précis des substances alimentaires*. Paris, 1865.

oleoza, amarellada e fluida, parte muito importante do grão, que parece conservar tanto mais a qualidade aromatica, quanto maior fôr a quantidade em que se achar contida nos cafés, e accrescenta, que a diminuição dessa materia oleosa «que se revela pela analyze dos ca-«fés coloniaes, é provavelmente originada do estado da «madureza incompleta em que se colhem os cafés na-«quelles lugares», o que já não succede na Arabia, como ficou demonstrado, quando a isso nos referimos. Ora, é natural que o despolpamento antes de completa a madureza, deixe o grão em tal estado de humidade interior, que seja necessario seccal-o depois. Durante esta ultima operação, è que o café soffre, estando sujeito á influencia atmospherica, (que opera grande modificação no tecido vegetal), cujo oxigenio deve necessariamente oxydar, ainda que em pequena proporção, aquella materia oleóza. Alterada esta, é egualmente provavel que soffra alguma modificação a essencia aromatica. A analyze denuncia este facto, e a pratica o demonstra pela fragancia que tem, não só o café do Yemen, geralmente colhido depois de bem maduro, mas tambem alguns specimens de Ceylão de certas fazendas.

Todas as outras partes componentes, mesmo a cafeina, conservam-se nestas analyzes, com insensiveis differenças que nada significam.

Deixando de parte os principios organicos, de que ainda trataremos mais tarde, o mesmo chimico encinerou essas tres qualidades com o fim de determinar e dozar os principios anorganicos, como se acham no quadro anterior, e achou em primeiro logar:

	Cinzas
No café Moka......	7.695 %
No café Martinica ..	6.700 %
No café Bourbon....	5.040 %

Separadas as partes componentes destas cinzas, e determinadas quantitativamente, obteve de uma analyze repetida, a seguinte composição:

Elementos constitutivos	Cinzas das qualidades		
	Yemen	Martinica	Bourbon
Potassa	18.335	17.550	18.205
Soda	11.225	10.025	8.250
Magnezia	9.145	11.250	8.425
Cal	3.500	5.850	6.325
Alúmina	7.850	6.255	5.540
Oxydo de ferro	4.350	3.200	4.225
Acido carbonico	21.650	19.350	20.120
Acido phosphorico	11.240	10.250	11.300
Acido silicoso	5.425	6.455	8.245
Acido sulphurico...........	2.100	1.130	1.100
Chloro.....................	3.150	4.320	4.150
Carvão	2.030	4.365	4.115
	100.000	100.000	100.000

As differenças nas proporções dos acidos mineraes, são dependentes da constituição geologica do sólo; a que apresenta a qualidade de Yemen, quanto ao carvão, é notavel. Tem elle mais principios volateis? Quer-nos parecer qué assim seja.

Seja como fôr, póde-se estabelecer, pelo que acima fica exposto, como regra invariavel, que a épca escolhida para a colheita, tem grande influencia na organisação chimica do fructo, que se tornará tanto mais completa, e por conseguinte apresentará todas as condições que delle se exige, quanto mais fôr relativamente retardada a época para a mesma. É o que se deduz das experiencias ultimamente feitas na Liberia, onde ha pouca analogia de clima e de natureza de sólo, com a Arabia, e onde pela colheita antecipada se chegou, por repetidas experiencias, á conclusão: que as differenças no aroma eram tão sensiveis, que o olfato menos exercido as reconhecia, e distinguia logo o café colhido maduro, ou quazi maduro, do grão que ainda não o tivesse sido, e mórmen-

te do amarellado. Além disso, ha ali todo o cuidado em não mixturar as quantidades que se colhem em um certo estado de madureza com o grão mais verde, ou ultimo colhido, que é ás vezes composto de grande porção de verde.

Temos-nos occupado especialmente com as substancias que compõem o café no estado de grão crú, e depois de encinerado. Nesta ultima condição, elle soffreu a mais profunda alteração possivel, mas como no seu uzo commum só é empregado depois de torrado, convem que o encaremos sob este novo ponto de vista.

É facil conceber-se, que a acção do calôr que modifica em maior ou menor gráo todos os córpos, deve tambem alterar o grão do café, quando sobre elle actuar por algum tempo, como succede na torrefacção, quando esta fôr prolongada apenas até ao ponto em que se torna necessaria, para se obter uma *bôa* infusão, muitos dos elementos constitutivos, como por exemplo, o principal delles, a cafeina não se alteram, e passam apenas para a dissolução n'agua, como já o demonstramos pelos estudos de Aubert. Outros, porém, se modificam notoriamente; muitos, emfim, são destruidos, e ficam formando córpos diversos ou nóvas combinações chimicas, das quaes alguns se volatilizam, como sejam a materia graxa e outras. Todos estes novos productos, são compostos mais ou menos complicados, cujo estudo não se torna facil, e é muito provavel que elles, soluveis na infuzão, sejam os que mais contribuem, tanto para o sabôr, como para os effeitos physiologicos que produz o café na economia animal.

Vejamos quaes as alterações physicas que experimenta, logo que é exposto a uma temperatura que se acerca de 200° C., como aquella em que a torrefacção ordinaria costuma ser feita?

Desde que a temperatura sóbe a 100° C., o grão começa a inchar, e ao mesmo tempo a perder no seu pezo. Chegando ao ponto em que toma um matiz pardo claro, elle conserva o seu maximo de aroma e de pe-

zo, dando menos materia corante: 100 partes em pezo, perdem 15 e ficam reduzidas a 85, 100 partes em volume ao contrario, adquirem pela mesma operação um volume egual a 130. Desde que a temperatura fôr subindo, esse accrescimo de volume se tornará mais vizivel, e chegando ao gráu indicado, attinge o seu maximo desenvolvimento; o augmento de volume em cada grão, é então de um $^{1}/_{3}$. O engrossamento em algumas sórtes, excede muito á media ordinaria, e por isso, ha algumas qualidades de Java, nas quaes já se observou um augmento de quazi $^{2}/_{3}$.

Esta dilatação do perisperma, é cauzada de um lado, pela agua e evaporação das materias graxas, que sob a influencia do calòr, distendendo-se, desagregam e rompem as cellulas do tecido do perisperma que as encerra, e de outro, pelo chlorogenato duplo que, sob a mesma influencia, incha o tecido em que se acha, sendo sómente decomposta uma pequena quantidade de productos volateis.

Continuando a acção do calôr, até que o grão toma uma côr de castanha clara, o que se aproxima do estado ordinario em que é uzado, a perda no pezo augmenta ainda e corresponde a 20 %, e o accrescimo no volume na proporção de 100 para 153. Emquanto augmenta pois no volume, diminue no pezo ainda, pela evaporação da agua e dos productos pyrogenicos, que se desenvolvem no seio do grão.

Sob a influencia de uma temperatura de 250°, distribuida do modo mais rapido e mais egualmente possivel, o que se nota?

O chlorogenato duplo incha, toma uma côr russa, desaggrega os tecidos do perisperma e deixa em liberdade uma parte da cafeina que elle retinha em combinação.

A celluloza e seus congeneres, soffrem uma ligeira caramelização e dão productos pyrogenados, acidos e córantes.

Os oleos gordos ou materias graxas espalham-se

pela massa tornada então poroza, impellindo e retendo comsigo as essencias ligeiramente modificadas. Suspendendo-se neste momento a torrefacção, os grãos adquiriram uma côr de castanha pouco intensa, e tornaram-se bastante friaveis para serem facilmente reduzidos a pó; sendo postos entre duas capsulas durante o tempo em que esfriam, não desenvolverão mais que uma pequena quantidade de vapor condensavel em uma agua que seja ligeiramente acida: a perda no pezo não vae então alem de 18 o/o ou 1/6 pouco mais ou menos.

Si entretanto, a torrefacção fôr prolongada, e a temperatura mais elevada, até que o grão tome o matiz pardo mais que menos escuro, vê-se logo uma parte dos grãos cobertos por um verniz côr de violeta irizado, produzido pelo acido chlorogenico quando se carboniza: uma porção notavel de carburetos pyrogenados, procedentes das materias azotadas e dos oleos graxos, será substituida pela porção das essencias aromaticas desenvolvidas; e finalmente, durante o resfriamento, algumas gottas destas essencias de materias empyreumaticas, se condensarão nas capsulas.

Estes phenomenos demonstram, que o primeiro modo de torrefacção, isto é, em uma temperatura tal, que o grão tome apenas uma côr russa ligeira, é o mais favoravel á conservação do aroma.

Si a temperatura ainda fôr mais elevada, sem que comtudo tenha lugar a carbonização do grão, a perda no pezo, augmentará naturalmente na proporção da elevação da temperatura, e póde chegar até 25 o/o e mais.

Os cafés de algumas procedencias foram examinados, com o fim de averiguar si a perda que soffriam no pezo era egual ou aproximadamente a mesma nas diversas sortes. Dessas experiencias resultaram, osdados que abaixo reproduzimos:

	Perda
No café do Rio de Janeiro.	18-21 o/o
No café de Martinica......	22 o/o
No café de Java..........	18-25 o/o

No café de Ceylão........	17 %
No café de Mauricia.......	17-18 %
No café de Moka..........	15 %

Martinica, Java e Rio de Janeiro são portanto as qualidades que pela torrefacção parecem soffrer maior alteração chymica? Conterão ellas mais agua que outros?

Bazeado nesta diminuição do pezo pela torrefacção, inventou-se em França um torrador mecanico muito engenhozo, que indica com a maior precizão dezejavel, o momento em que o grão attingiu o maximo que deve supportar nessa operação. Delle fallaremos no capitulo que consagramos especialmente a esta materia.

Durante a torrefacção, e emquanto o grão augmenta de volume pela acção do calôr, desenvolve-se um certo numero de productos da natureza complexa, de que em parte já tratamos. Estes, são pois o resultado da decomposição parcial de certos principios contidos no café crú, dos quaes nem todos são volateis, e alguns sómente arrebatados pelo vapôr aquozo. Estes productos constam principalmente de: um oleo essencial (cafeona) que se evapora sem se alterar; uma diminuta quantidade de essencia, que modificada pelo calôr, communica ao café o seu aroma agradavel, e caracteristico, um pouco de cafeina, alguma substancia que se derive das materias graxas, acidos acetico, e ulmico, oleo empyreumatico e outros principios semelhantes, que costumam desenvolver-se durante a combustão de todo e qualquer corpo organico.

Aquelle oleo essencial, ao qual já antes nos referimos, varia muito em quantidade, conforme a natureza do café, e o lugar de sua procedencia, como succede com a cafeina, que mesmo nos cafés brasileiros, se encontra em proporções mui variaveis, segundo as provincias, não só, mas tambem os lugares de uma e mesma provincia.

A cafeona, póde ser obtida como a cafeina, ou por meio da infuzão ou melhor ainda pela distillação. Destillado com uma solução de chromato de potassa e

acido sulphurico, tem este acido organico volatil, o cheiro caracteristico do café torrado. Com elle destillam porém, aquelles outros, de que ha pouco fallamos; o acetico, o butyrico, etc., que pervertem com os seus aromas penetrantes o cheiro da primeira. Ainda a destillação fornece um oleo graxo, que tambem varia em sua proporção nos diversos cafés, oscillando no minimo e maximo entre 4-10 %.

O Dr. Peckoldt, analyzou por varias vezes o grão em seus diversos estados, com o fim de verificar as variantes que apresentaria, quanto á sua proporção de cafeona.

Com effeito, resultou dessa investigação, o conhecimento de um facto interessante, isto é, que a porcentagem da cafeona, crescia, á medida que o café tivesse sido mais bonificado, como se vê pelos dados seguintes:

Destilladas ao fogo livre deram	Cafeona grammas.
50 kilos café ordinario somente secco no terreiro...	2.131
50 kilos café ordinario bem secco..................	3.540
50 kilos de café despolpado..	7.222

Ainda o Dr. Peckoldt não se contentou com os importantes dados que temos apresentado, e que extrahimos do erudito trabalho do Dr. Nicolau Joaquim Moreira; elle analyzou ainda a pôlpa e o pergaminho do grão. Depois de ter determinado a qnantidade de pôlpa e pergaminhos, tanto no seu estado fresco, como no secco, discriminou qualitativa e quantitativamente essas substancias, e achou em primeiro lugar que o fructo fresco, produzia as seguintes quantidades:

	1.000 grammas de grão
Pôlpa................	369.662
Pergaminho..........	158.420

E o grão secco:

	1.000 grammas de grão
Pôlpa................	279.260
Pergaminho..........	256.850

Temos pois no primeiro caso, o grão fresco apresentando menor quantidade de pergaminho que no segundo, e vice-versa no fructo fresco, maior quantidade de pôlpa que no secco, o que é facil de ser explicado.

O mesmo chymico, a quem devemos com relação á chymica do café brasileiro, estudos que se não fizeram ainda ácerca dos de outros paizes productores, analyzou, como dissemos, aquella pôlpa e o pergaminho, e encontrou nellas o seguinte:

	1000 grammas	
	Polpa fresca	Pergaminho fresco
Cafeina.................	0.270	0.270
Resina molle...........	1.240	0.131
Acido rezinoso...........	15.900	
Subtancia albuminosa....	11.600	
Cera vegetal.......... / Oleo concreto..........	10.550	
Chlorophylla............		1.180
Materia extractiva...... / Materia saccharina.....	34.860	
Assucar................	67.400	
Substancias pectinozas soluveis e gomma......	21.920	
Pectinoze insoluvel......	18.930	
Acido café-tannico.......	14.620	1·230
Acido citrico livre, malato, tartarato de cal e potasssa .... / Acidogallico...........	7.950	
Dextrina, etc...........		206.960
Celluloza...............	34.420	504.230
Agua..................	759.800	471.000

O que aqui não deixa de offerecer certa curiosidade, é que a cafeina se encontra tambem nestes orgãos do cafeseiro.

O oleo essencial, tambem foi determinado pelo mes-

mo chymico, que nos diz o seguinte a esse respeito: que transcrevemos ainda, do já citado livro do Dr. N. Moreira.

18 kilos de grão deram em:

	Grammas
Café ordinario seccco em terreiro..	3.131
Café superior....................	3.530
Café despolpado..................	7.222

Ainda aqui se nota a vantagem do despolpamento. O oleo essencial do grão, não é uma das suas partes componentes que tenha menor valor.

Desejariamos entrar em maiores minudencias, e estudar mais ao perto a natureza chymica do café; semelhante tarefa, torna-se porém inteiramente impossivel pela deficiencia de dados praticos em maior escala que aquelles que acabamos de offerecer ao leitor, os quaes, posto que muito importantes já, só podem satisfazer a uma mera curiosidade, e não offerecem baze para deducções theoricas geraes.

O cultivo, tratamento e conservação do cafesal, são pontos sufficientemente conhecidos, a pratica e observação quotidianas dos que se occupam com essa industria agricola, teem fornecido o cabedal de conhecimentos mais indispensaveis ao productor.

O que hoje muito convem, e neste ponto insistireremos em repetil-o, é volver toda a attenção e cuidado para a epoca mais apropriada á colheita, para a bonificação do grão, o estado em que deve ser levado ao mercado, e evitar o quanto possivel, a mixtura que o commercio exportador costuma fazer nas qualidades. Estes pontos essenciaes, devem ser encarados com toda a seriedade; delles póde depender em um futuro mais ou menos remoto, algum serio embaraço neste principal genero de exportação da California brasileira, si assim nos é permittido dizer. Os concorrentes das colonias inglezas, francezas e hollandezas, já teem feito o que estava em suas forças, contra o genero do

Brasil, e continuam a estudar com perseverança e grande proveito proprio, os meios de elevar sua producção ao nivel da perfeição possivel, pelo menos, com relação á qualidade do grão. O Brasil chegou a occupar o primeiro lugar, como productor de maior *quantidade*, convem agora, e nisso vae o seu futuro, que se exforce por primar tambem de um modo absoluto na *qualidade*. E para lá chegar ainda não adeantou metade do caminho!

CAPITULO X

PROPRIEDADES PHYSIOLOGICAS

A sciencia confirmou uma opinião antiga e geralmente admittida: que os alimentos exercem, como o clima, uma grande influencia sobre a economia animal. Um facto muito importante, que se não constata com facilidade em tamanha proporção nas outras infuzões aromaticas que ora uzamos, como no café, são as propriedades e phenomenos physiologicos, que elle occaziona, quando ingerido na economia animal. Sob este ponto de vista, tem um papel muitissimo mais notavel, que os seus co-irmãos, o choçolate e o chá, o tiveram em todos os tempos na vida antiga, e o tem na actual das sociedades.

A natureza prezenteou a humanidade com duas bebidas naturaes inimitaveis e imprescindiveis, que teem ambas por fim restituir ao organismo a humidade perdida pela expiração pulmonar, e transpiração cutanea, e ao mesmo tempo intermediar a assimilação; estas são: o leite e a agua. Aquelle, serve ao homem desde que vê a luz do mundo, como um alimento, e esta, que tambem o é em parte, continua a ser-lhe indispensavel; para a sua existencia. Ambas encontram-se na natureza já promptas. Entretanto, posto que esses liquidos primordiaes, sejam de um merito incontestavel, não se contentaram os homens com elles, foi-lhes necessario inventar outros.

A historia nos refere, que tanto os povos mais bar-

baros da antiguidade, da actualidade, bem como as nações mais civilizadas, uzavam e uzam, de uma quantidade de bebidas arteficiaes, que sem terem a utilidade da agua nem do leite, fazem entretanto parte essencial da alimentação publica. Ora, todas ellas tendem a um fim: umas, servem para reanimar a força muscular perdida pelo corpo, outras para alegrar o espirito, combater ou disfarçar a sua fadiga e abatimento; para serem tomadas com os alimentos solidos, e facilitar a elaboração estomacal, emfim, em geral para favorecer o jogo regular das nossas funcções economico-animaes. Algumas dellas, tomam certos homens com avidez, no intuito de esquecer dissabores e alliviarem o pezo de sua existencia, outros para alegrarem o espirito e o coração, por occazião de festas publicas e particulares. Mas todos essos liquidos, que hoje formam o objecto de grandes industrias, são alem de arteficiaes, bebidas de mero luxo ou de delicia material, sem as quaes o homem poderia passar perfeitamente, e si assim fosse, mais são e melhor viveria.

Por cauza mesmo de sua grande variedade, é diverso o modo de as preparar, e ellas se podem grupar em duas classes bem distinctas uma da outra, segundo a sua natureza. A umas, se deu o nome de bebidas fermentadas, por conterem mais ou menos alcohol, desenvolvido pela fermentação do assucar que encerram certos succos vegetaes, ou pelo que rezulta da conversão de uma parte da fecula de alguns grãos. Como taes temos: o vinho e a cerveja, e uma infinidade de alcoholes ou aguas-ardentes. As do segundo grupo são: as chamadas bebidas de *infuzão*, as quaes se obteem por meio da infuzão com a agua ou decocção de certas folhas, fructos ou grãos, previamente deseccados ou torrados. São ellas a infuzão do chá da India, da herva-mate, do café, e uma quantidade de liquidos congeneres, como o chocolate, e outros de que aqui tratamos, que se acham espalhados e em uzo, por todo o orbe terraqueo.

Uma outra circumstancia, distingue ainda as bebidas alcoholicas das de infusão, e vem a ser: que aquellas, se bebem geralmente frias, emquanto que estas, é costume tomal-as quentes. Trataremos, porém, neste capitulo sómente da que se toma quente, e que para ser agradavel e hygienica, deve ser bebida o mais quente possivel.

Todas as bebidas quentes, são de um uzo hoje universal; nós as encontramos em todas as zonas sob diversas formas, e extrahidas de plantas e grãos, ás vezes os mais extravagantes, tanto nas regiões intertropicaes, como nos paizes septentrionaes da Azia, da Europa e da America.

O maté (na Europa conhecido pelo nome de chá do Paraguay) é a bebida favorita do Estado Oriental, de uma não pequena parte da população brasileira, e já vae sendo tambem de alguns consummidores europeus. A America Central e o Mexico, preferem o chocolate, bem como na Europa, a Italia e a Hespanha. A China, a Russia, a Inglaterra, a Escossia e a Hollanda, bebem com avidez o chá chamado da India, emquanto que na America Septentrional, reina o café nos Estados do Sul da União Americana, e o chá da India nos do Norte. Os Indios, teem tambem as suas infusões, como: os chás dos *Apalaxos*, de *Oswego*, de *Lavrador*, e outros mais.

Até a Irlanda, a pobre Irlanda, tem a sua bebida quente particular, e favorita, muito estimada pela gente do campo, feita com as vagens do cacáo, que ali se importam como despojos das fabricas de chocolate da Hespanha e Italia.

Pela Azia e Africa espalhou-se o café, como já vimos no capitulo historico, por todas aquellas paragens, onde os povos professam a religião mahometana. Nestas porém, ainda não tem elle podido vencer o seu terrivel concorrente, que é consummido, na Azia sómente, por perto de 400, e no resto do mundo, por mais de 150 milhões de individuos, de modo a poder-se affirmar que

mais de metade da humanidade consomme a infuzão chineza, todos os dias, e a quazi todas as horas do dia, tendo-se tornado tão necessaria como a agua e o leite.

Na Australia, vemos ainda em uzo diario: nas Ilhas coloniaes e independentes, uma grande quantidade de bebidas quentes, indigenas, entre as quaes citaremos: a infuzão das folhas do cafeseiro, muito estimada em Sumatra. Na Africa Oriental e Central, os negros e os arabes, preparam uma bebida chamada *Kât* ou chá d'Abyssinia, que era já por elles conhecida antes do café, e que se obtem pela infuzão das folhas de um arbusto indigena. A Ilha de França, tambem tem o seu chá de *Faham*, e a Australia o de *Tasmania*.

Não allongaremos mais esta serie de bebidas ou infuzões quentes mais uzadas nos diversos pontos do mundo, julgamos haver enumerado dentre ellas as principaes, posto que hajam muitas outras ainda, que se tomam em vez do café ou chá, possuindo porém poucas, as inestimaveis qualidades destas duas.

Comtudo, apezar de um tão grande consummo de outras bebidas, o café, não está muito longe de fazer a concha da balança pezar em seu favor; pelo menos póde-se dizer, que elle reina hoje em quazi todas as principaes nações do globo. A França, a Suissa, a Belgica, a Allemanha e a Austria, uma grande parte da Italia, Escandinavia, a Noruega e Suecia, bem como os povos do Oriente, são principalmente consummidores de café.

Seria pois muito curiozo e até mesmo de um grande interesse scientifico, averiguar as cauzas que influem na humanidade, para gostar tanto das bebidas quentes, e as razões physiologicas dessa tendencia. O homem, affasta-se aqui bastante, do que nesse ponto foi marcado pela natureza, que lhe deu a agua fria, como meio de saciar a sede. Não podendo entrar com detalhe, em questões desta ordem, alheias ao assumpto que nos preoccupa, seja-nos entretanto, permittido fazer uma reflexão que nos parece vir a pello.

Supponhamos que um alimento qualquer, de natureza solida ou liquida, é ingerido no estomago. Abstrahindo dos outros effeitos, qual é o phenomeno mais immediato, com relação á temperatura que tinha o alimento quando desceu ao estomago? Necessariamente, elle tem de dar ou ceder uma parte do seu calôr ou frio ao corpo com o qual entra em contacto, isto é, no cazo vertente, ao estomago, e essa temperatura entre alimento e estomago, deverá egualar á do corpo humano. Si pois, um estomago frio, receber uma bebida, cuja temperatura fôr mais, ou tão quente que a delle, deixará de perder uma parte do seu calôr animal ou latente, e vice-versa. Ora, a medecina diz que, um corpo no estado normal de saude, com o estomago cheio de alimento, poderá de ordinario, e sem correr o minimo perigo, perder desse modo, uma grande quantidade de calôr; algumas vezes, isso não deixa de ser agradavel, e mesmo conveniente, como por exemplo no estio, quando tomamos com moderação, sorvetes ou bebidas geladas, com o propozito de diminuir o calôr interno que sentimos, logo que este não possa ser attenuado por influencia do ambiente.

Outrotanto, não succede ás pessoas que sempre se alimentam mal, ou cujo organismo esteja debilitado, não só em consequencia disso, mas por effeito de enfermidades chronicas, ás quaes os alimentos frios, quer solidos quer liquidos, serão sempre prejudiciaes. Fundada pois, na theoria e na pratica, aconselha a hygiene, que os individuos moços, vigorozos e de perfeita saude, tomem alimentos frios e mesmo gelados; prohibe-o porém, e com toda a razão, aos velhos, creanças, e áquelles, cuja constituição, esteja por qualquer modo ou cauza empobrecida, ou seja rachytica, e indica-lhes como preferivel, a alimentação quente. Será esta, quando não a principal, pelo menos uma das cauzas primordiaes, que tem actuado para a immensa generalização de todas as bebidas quentes? A proseguir no propozito de encarar mais de perto esta questão,

teriamos que sahir fóra dos limites do nosso estado. Voltando pois ao café, procuremos explicar qual a natureza das preciozas propriedades, que o tornaram tão estimado, por aquelles que sabem preparal-o em regra, e que não o tomam simplesmente com o fim de beber alguma couza, mas que o apreciam devidamente.

Considerados sob o verdadeiro ponto de vista physiologico, podemos classificar de dous modos, bem distinctos um do outro, os effeitos produzidos pelo café na economia animal: por um lado, actua elle como estimulante especial do systema nervozo; e por outro, como conservador do systema muscular, e de outros, que estão sujeitos á combustão, isto é, que se oxydam e se renovam constantemente.

Já vimos que parece haver alguma razão para que se prefiram as bebidas quentes ás frias; todos os uzos das sociedades, mesmo os que vão de encontro á natureza, teem uma origem qualquer. Si é facto averiguado, que as bebidas quentes são as preferidas, não o é menos, que entre ellas, as que mais se propagaram, são as preparadas com certas folhas ou fructos, que encerram justamente aquelle principio alcaloide que já conhecemos, o qual parece ser a cauza primeira dos effeitos que produzem essas bebidas no nosso organismo.

A analyze chymica, revelou a presença da cafeina em todas as bebidas actualmente mais em uzo entre os povos do velho e novo continente, bem como, de uma enorme parte dos da Azia. De tantas substancias que compõe o café, a cafeina, é, sem contestação, um dos seus elementos mais importantes. Já dissemos egualmente que, não é só o café que a contem, mas tambem o chá da India, o mate, o guaraná, e outras folhas e fructos. Ora, o consumo actual destas bebidas em todo o mundo é quazi incalculavel; e já era muito consideravel o do chá, antes que o seu congenere, o café, fosse conhecido da Europa, e se houvesse generalisado na escala em que hoje o encontramos. Não

parece comtudo, que a geral acceitação destas bebidas, fosse devida ao conhecimento da existencia da cafeina ou theina; porquanto, não ha ainda muito tempo, que estes corpos foram descobertos, emquanto que o uso dellas, já era muito antigo na Asia, Africa e America, na epoca em que esses paizes não tinham grandes relações entre si. Seria talvez uma especie de instincto, como a que guiou os povos nos tempos primitivos, e que os induziu a inventar o pão, escolhendo como materia prima o trigo ou o milho, ou ainda o fructo da chamada arvore de pão, bem como a carne, que se tirou de certa especie de animaes, então selvagens, e que depois foram domesticados? É inopportuno aprofundar tambem este ponto, mas um facto curiozo em tudo isto, e que não póde escapar á observação, é, que esse instincto induzisse a escolher, entre a immensa variedade de especies do reino vegetal, justamente aquellas que conteem em suas folhas ou fructos, a cafeina ou theina, corpos identicos? O mate, a salutar bebida quente do Rio da Prata e Brasil, já se vae tornando conhecido dos Europeus, mas o café e o chá da China, penetraram até á aldeia mais recondita. A differença, é porém muito sensivel, entre o tempo que um e outro careceram para essa propagação. O chá, nunca teve nem terá a acceitação do café; o periodo que este precisou para a sua generalisação, foi tão curto relativamente, que quazi não se póde estabelecer parallelo a esse respeito. Estas bebidas, produzem no organismo humano effeitos analogos, que proveem certamente da cafeina, mas esses effeitos não são, em absoluto, os mesmos, porque a esse alcaloide, se acham associados muitas outras substancias, que por sua vez differem, tanto em sua natureza como nas proporções, no chá, no mate e no café. A outros a decisão desta importante questão.

Voltando aos effeitos physiologicos do café, consideremol-o sob o primeiro ponto de vista, isto é, quanto á sua acção sobre o systema nervozo.

O facto que se observa na therapeutica com relação á idiosyncrasia individual, é inteiramente, e com justa razão, applicavel tambem ao café. Expliquemo-nos: É sabido, que todos os individuos sentem de um modo diverso, os effeitos que devem produzir ou os produzidos por um simples medicamento ou por um systema de medicação qualquer. É que apezar de tantas classes de temperamentos, não se encontram duas naturezas absolutamente semelhantes em tudo, como mesmo, não existem dous irmãos gemeos eguaes em tudo, physica e moralmente. È esta uma lei, ou um phenomeno natural, cujas cauzas e razões, só o Creador conhece. D'aqui se infere claramente que, o modo de sentir a energia da acção estimulante do café, não é egual, nem bem caracterisada em todos os individuos. Uns a sentirão mais, outros menos, e isso depende principalmente: em primeiro logar, do systema nervozo individual, mais ou menos sensivel, alem de outras muitas circumstancias, como sejam: sexo, edade, temperamento, profissão do individuo, certas situações moraes ou physicas, e outras, muitas a que estamos sujeitos, tanto no estado normal de saude, como no de enfermidade.

A sensibilidade depende ainda do habito; a acção do café simples será portanto mais forte nas pessoas que o tomarem raramente ou nunca, do que nas que a elle estiverem habituadas. Uma outra condição de não somenos importancia, que não devemos deixar de mencionar, é que o estado da infuzão, isto é, o seu maior ou menor gráo de concentração, assim como a sua qualidade, devem necessariamente manifestar effeitos mui diversos.

Si apezar de tão generalizado o seu uzo em quazi todos os povos do mundo culto, uma grande parte dos consumidores, ignora ainda, quaes as propriedades salutares desta bebida, (que não deve sómente ser considerada como tantas outras, de mero luxo), provém isso certamente na maioria dos casos, de ser o café que ge-

ralmente se bebe, muito mal preparado, por aquelles a quem esse serviço está confiado, ou então, porque a materia prima é de má qualidade, quando obtido de grão crú ou de torrado e adulterado, com alguma daquellas substancias estranhas a que já nos referimos, e que lhe deturpam as preciozas virtudes e effeitos.

Por outro lado, os consumidores, seja por ignorancia, ou por falta de espirito de observação, não se dão ao trabalho de prescrutar em si proprios, esses segredos de uma bebida, que a maior parte toma, por assim dizer, ou por habito, ou por mero luxo de moda, sem necessidade e sem um objectivo, tal e qual se fuma um cigarro, ou se toma por distracção um cópo de licôr em um café. É esta a pura verdade.

Encarando portanto o café, como o consideramos, não como simples bebida de luxo ou de prazer, mas como uma infuzão extremamente util, e hoje indispensavel ao uzo ordinario e quotidiano de certas classes da sociedade, seja-nos licito, desenvolver neste capitulo, algumas reflexões menos abreviadas a esse respeito, com as quaes procuraremos, não só elucidar, mas tornar bem evidente o que acabamos de avançar.

Não é sem fundamento plausivel, que se deu ao café o nome de bebida *católica*, e ao chá o de *acatólica*. Semelhante distincção, não provém sómente da preferencia que a este ultimo dão os Inglezes, Hollandezes e Russos, emquanto que na França, Italia, Austria e alguns outros paizes se bebe duas vezes mais café que chá. A physiologia, que se occupa ha muito tempo dos effeitos produzidos pelos alimentos que usamos, não podia deixar de observar egualmente aquelles que cauzam taes bebidas sobre certas operações intellectuaes das nossas faculdades; e os physiologistas e hygienistas mais authorisados, chegaram á conclusão que, ambos operam de um modo diverso e distincto sobre o nosso organismo.

O chá, dizem elles, exerce sua acção principalmente sobre a rasão, ou sobre o modo de julgar as cou-

sas, emquanto que o effeito do café, recahe especialmente sobre o estimulo da imaginação, tanto aquella que os philosophos chamaram *passiva* ou *reproductiva*, como a que elles denominam *creadôra*. Isto quanto aos effeitos moraes.

Uma outra bebida, que exerce tambem um estimulo bem pronunciado sobre o cerebro, é o alcohol; este porém, está bem longe de ser comparado com o café. Em primeiro lugar, os effeitos são passageiros, e do momento que a dóze de vinho que o contenha em certo grau, ou da mesma aguardente, fôr um pouco fórte, chega-se logo a um limite indecizo: ou o espirito adormecerá, ou a sua exaltação será tal, que não ha mais vivacidade na concepção, nem exactidão no raciocinio. Alem disso, á excitação alcoholica, succede sempre uma certa prostração physica e moral, que, si o organismo pôde gastar mais que o ordinario durante um periodo muito curto, recahe em um estado tal, que não será com pequena difficuldade, que poderá fazer emprego regular de suas forças enfraquecidas. Outro tanto não succede com o café; ainda mesmo que seja tomado com certo abuzo momentaneo, nelle nada ha a receiar que se assemelhe aos effeitos do alcohol. A sua acção sobre o cerebro, cujas funcções estimula de um modo agradavel, é muito mais prolongada, e mesmo depois que tiver cessado, nem o corpo, nem o espirito, succumbem áquelle torpôr, que sobrevem á especie de febre alcoholica, que se observa em todo o individuo que abuzou do pernicioso veneno chamado alcohol.

O que pois, caracteriza e distingue principalmente a acção do café da do alcohol, é que elle não excita em demazia os centros nervozos, nos quaes se manifestam os seus effeitos, e não produz, como os alcoholicos, modificações da circulação cerebral.

Tomado porém em excesso, manifesta-se a acção do café, principalmente no cerebro, por uma excitação do systema nervozo, essa insomnia tão caracteristica de que se queixam os que a elle não estão habituados,

e nesse cazo, torna-se um antidoto do alcohol, quando tomado em certa quantidade, quer no estado mais concentrado, quer contido no vinho e em outras bebidas. Com effeito, uma bôa infuzão de café bem preparado, é um remedio heroico contra os incommodos e mal estar que se sente, e que bem conhecem os que chegaram a libar em excesso na taça de Baccho. Ouçamos a opinião autorizada de J. Roques, medico de muito espirito, e ao mesmo tempo um famôzo gastronomo, que nos conta como uzou por varias vezes desse antidoto, com o fim de dissipar aquelle estado a que os allemães denominaram *Katzenjammer* [1]. «A cabeça, diz Roques, está pezada, e o corpo alquebrado, o «estomago cançado tambem durante toda a noite, está «debilitado, e a bocca amarga; a respiração é difficil; «achamos tudo insipido, os nossos amigos tristes ou «massadores, o mau humôr nos faz embirrar com tu-«do. Nada conheço então de melhor, do que o café um «pouco aguado, e bem quente; tome-se uma chicara «logo pela manhã ao levantar, e mais duas ou tres, «com meia hora de intervallo, e o effeito será egual ao «do sol que derrete a neblina da manhã. Não se accor-«da realmente, mas sim, acha-se logo a vida, e o mo-«vimento. A cabeça fica alliviada, o estomago tambem, «o sangue torna á circulação, os pulmões volvem á «sua funcção regular, e as secreções matinaes se res-«tabelecem; perde-se immediatamente o mau humôr «de ha pouco; falla-se com benevolencia e carinho aos «nossos e aos amigos, porque depois do café, a vista «e o modo de encarar as cousas, é muito differente; «recahe-se finalmente n'um estado, em que se póde es-«crever aquillo que um quarto de hora antes, nos era «totalmente impossivel fazel-o.»

A simples virtude que possue o café de estimular, ou melhor ainda, de despertar a actividade cerebral,

---

1. Litteralmente significa o *miar do gato*, mas em sentido figurado, o estado de indisposição que succede á embriaguez.

sem a encandecer, grangeou-lhe tambem o epiteto que lhe foi dado no seculo passado, de *bebida intellectual*, por excellencia, pois parece concentrar sua acção sobre a intelligencia que elle excita, antes de actuar sobre a sensibilidade e mobilidade. A intelligencia, soffre um estimulo que produz a insomnia, e esta não é desagradavel, nem difficil de supportar. Não sentimos necessidade de dormir, entretanto, reconhecemos que todas as faculdades do nosso espirito, se operam com a maior facilidade, diremos, com uma certa agilidade, e as que soffrem maior excitação. são, a imaginação e a memoria; a attenção é mais viva, a força de raciocinio augmenta; produz-se uma necessidade de actividade creadôra, uma vivacidade no pensamento e concepção; uma mobilidade e ardôr nos desejos mais favoraveis á expressão colorida das idéas já formadas, do que ao exame tranquillo de novas concepções, emfim, um módo de sentir mais pronunciado, para nos pôr em relação com o mundo exterior, e tudo isso, sem divagação, sem fadiga nem prostração, como consequencia da excitação produzida. Esta suspensão da necessidade de dormir, isto é, esse choque dado á actividade cerebral, tem sido aproveitada por aquelles que são obrigados a vigilias nocturnas em trabalhos prolongados de espirito. Quantos escriptores, pensadores, poètas, litteratos e artistas, não terão bebido nesta fonte inspiradora, cuja origem facticia, se trahe tantas vezes? Muitos poetas, principalmente francezes, teem decantado em bella phraze, os felizes effeitos desta bebida sobre a imaginação! Estes versos de Delille, bem demonstram como elle a apreciava por esse lado:

«Apeine j'ai senti la vapeur odorante
«Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
«Réveille tous mes sens; sans trouble, sans cahots,
«Mes pensers plus nombreux accourent á grands flots;
«Mon idée était triste, aride, dépouillée,
«Elle rit, elle sort richement, habillée,
«Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
«Boire dans chaque goutte un rayon de soleil.»

Pondo de parte toda esta exageração poetica, é facto incontestavel, que o uzo do café excita as faculdades intellectuaes. Será por isso, que o espirituozo Balzac, disse que «os tolos são mais aborrecidos quando «tomam café?» É possivel que elles se tornem mais loquazes, e si com o café não teem mais espirito, não será certamente por culpa daquelle, que não tem a pretenção de o dar, aos que teem pouco ou nenhum. Seria uma das bebidas mais impagaveis, si produzisse o que a imaginação não póde dar. Entretanto, a excitação que promove, é muito momentanea e fugaz. Tanto assim é, que a humanidade ainda não produziu maiores intelligencias, depois que toma café, e os homens mais notaveis por sua intelligencia ou imaginação, nunca foram justamente aquelles que fizeram grande uzo delle. Não concordamos pois com o poeta que disse, fallando do café, que este *faltou a Virgilio!* Talvez que Virgilio não tivesse tomado grande gosto pelo café, si o houvesse conhecido em seu tempo; mas tambem em todo o cazo, isso não impediu que este grande homem da antiguidade escrevesse a *Eneida*, as *Georgicas*, e as *Bucolicas!* e assim outros tantos, que não fizeram menos, legando á posteridade obras immorredouras, verdadeiros monumentos da mais bella e fertil imaginação creadora! Que se afoguem na *bebida intellectual*, os nossos escriptores mediocres contemporaneos, e vejam, si podem encontrar no fundo da chicara, as ideias e o talento que lhes falta?

Para que o café produza os effeitos em questão, é precizo, que seja preparado com grão prèviamente submettido á torrefacção em grau conveniente; a experiencia demonstrou, com effeito, que a decocção feita com o pó crú, não provoca a excitação cerebral e aquella actividade das faculdades intellectuaes, que succedem á ingestão da infuzão no estado em que é habitualmente tomada. Eis porque crêmos, que tambem se deve attribuir á essencia aromatica ou *cafeona*, uma grande parte nos effeitos cerebraes que determina esta

bebida. Como já dissemos, a cafeona só se desenvolve sob a influencia da torrefacção. Assim pois, é evidente que este estado da materia prima tem uma importancia superior.

O uzo porém não está longe do abuzo. O uzo do café é favoravel á saude em geral, e á funcção digestiva em particular, mas o abuzo desta bebida, como de todas as couzas deste mundo, é pernicioso, porque póde irritar uma constituição ou temperamento nervozo, ao ponto de produzir phenomenos morbidos de certa gravidade; tomal-a por conseguinte com excesso, não equivale a fortificar os orgãos do corpo, mas sim irrital-os ao extremo; é crear uma agitação inutil em toda a economia animal, e determinal-a a gastar forças ficticias, que não possue fóra desse estado. Quantos homens de letras, poetas, escriptores e artistas, no intuito de gozarem de insomnias arteficiaes para as suas lecubrações, abuzam e teem sido victimas deste estimulante? Não ha duvida que se deve tomar de vez em quando uma chicara de bom café, quando não fosse sinão para poder dizer, como um espirituozo escriptor francêz «une tasse de café me débêtise» mas é necessario tambem não habituar-se a elle, ao ponto de passar ao vicio exigente, e não repetir o dito de um outro escriptor francez «Eu morro de ter tomado 25.000 chicaras de café» [1].

Entre os muitos effeitos attribuidos ao uzo do café, tem-se-lhe lançado em conta alguns, que apontaremos como verdadeiramente extravagantes. Tissot por exemplo, em sua primoroza obra [2] diz, que elle gasta rapidamente as faculdades intellectuaes, e origina assim morte prematura, ou uma velhice improductiva. Não podemos concordar com a sua opinião, principalmente porque semelhantes asserções carecem de demonstração bazeada em factos ou exemplos praticos. Não

---

1. Balzac.
2. *De la santé des gens de lettres*. Paris 1860.

vemos tão pouco com a dos que apresentam tres ou quatro exemplos de homens illustres, conhecidos como beberrões de café, taes como Voltaire, Franklin, Fontenelle, Dellile e outros, no intuito de provarem o caso contrario. Estes exemplos não poderiam ser tomados em consideração, porquanto, é um facto averiguado que, Fontenelle era muito moderado no uzo do café, como o foi em todos os seus habitos, e tão pouco Voltaire, que apezar de tomar mais de 20 chicaras diariamente, misturava-o com muito agua, e no dia em que suspeitava que, assim diluido, ainda lhe causava grande excitação, addicionava-lhe o chocolate, como elle proprio nol-o conta em seus escriptos.

Por outro lado, si o café fosse a causa da velhice improductiva ou morte prematura, aquelles exemplos provariam o contrario, porque todos esses vultos litterarios, morreram de velhice, e conservaram até o ultimo dia de sua longa vida a mesma vivacidade de seu brilhante espirito! Mais adeante veremos, que as opiniões divergem a esse respeito; contentar-noshemos em apontal-as sem commentario, á vista de tanta contradicção.

Admittindo-se portanto como incontestavel o facto de possuir esta bebida, propriedades altamente estimulantes, a moderação é uma condição essencial. Um estimulante energico, que activa a circulação sanguinea, e por conseguinte os movimentos do coração; que dispensa por bastante tempo o repouso corporal, activa tanto as faculdades intellectuaes, e tem outras propriedades importantes, é sem duvida uma bebida preciosa, mas nunca um meio ou um agente, que desafie a producção intellectual. É portanto no estado de infuzão muito ligeira, que deveriam tomar aquelles, que o usam, em suas vigilias, principalmente os individuos de temperamento muito nervozo e irritavel, e os que desejam que em seus escriptos, se admire antes a profundidade do pensamento e a solidez das concepções, do que o fructo verde de uma fecundidade mórbida. Vem a pro-

posito, transcrever, para aquelles a quem isso possa interessar, um periodo de uma outra obra curiosa a muitos outros respeitos [1].

«Ha certos temperamentos, diz o autor, que se da«rão muito bem com o uzo do café: são as pessoas «lymphaticas, predispostas á obesidade, e que neces«sitam excitantes arteficiaes. Si portanto o vosso espi«rito fôr naturalmente entorpecido, preguiçozo, mer«gulhado na banha, afogado na serosidade, excitae-o «pelo café, colhei as vossas inspirações nesse perigozo «hyppocrêna. Mas, em nome de vossa saude, affastae «dos labios, a taça encantadora, si a natureza vos do«tou com uma constituição irritavel nervoza, si a ima«ginação fôr inflammavel; e muito menos ainda, quan«do houver tendencia para congestões sanguineas, ce«rebraes, susceptibilidade estomacal e outras que taes «disposições organicas. Demais, tenhamos dó do pen«sador, que tem necessidade deste estimulante artefi«cial; é fóra de duvida, que o seu espirito não tem por «si proprio, nem vigor, nem alcance. Todos os gran«des homens da antiguidade não conheciam o café, e «porventura deixou por isso de ser o seu genio mais «poderoso? Não são elles ainda hoje os nossos guias «e modelos?» Semelhante opinião, contrasta com a de alguns autores antigos, que pretendiam serem as contituições nervozas, irritaveis, as unicas que poderiam supportar bem os effeitos do café. Comtudo, o uzo moderado deste util excitante, não é menos preciozo para o homem que vive do trabalho physico, que para aquelle que tira a sua subsistencia do producto das lutas do pensamento.

O estimulo produzido no systema nervozo, estende-se ainda a outras funcções de economia animal, de de que os nervos estão especialmente encarregados. É sabido, por exemplo, que elle é de um effeito mara-

---

1. *Réveillé Parise. Hygiene des hommes livrés aux travaux de l'esprit.* Paris. in 18.

vilhozo para activar a digestão dos estomagos cançados, preguiçozos ou estragados, cuja secreção de succo gastrico augmenta. Em todos os tempos se lhe attribuiu mais esta propriedade, tanto entre os povos orientaes, como entre os que depois foram uzando do café, desde os tempos mais remotos.

Um dos effeitos mais immediatos do café, dizia já Sylvestre Dufour no seculo XVII, revela-se no estomago; é certo que elle auxilia maravilhozamente a cocção que ahi se faz, impedindo ao mesmo tempo os seus desarranjos. E nessa epoca, a physiologia ainda tinha conhecimentos experimentaes muito limitados acerca da nossa bebida.

Um homem de saude vigoroza, não tem, é claro, necessidade de recorrer a semelhante auxiliar para facilitar a digestão dos alimentos que tomar; mas para as pessoas envelhecidas, de uma compleição replecta, de appetite voraz, somnolentas e entorpecidas por habitos sedentarios, é elle essencialmente util. Todavia era necessario que se tivesse a saude muito arruinada para apreciar-se o café sómente como uma droga ou agente de um systema hygienico qualquer.

Ordinariamente, toma-se logo depois de comer, uma chicara de café, como remate de um bom ou mau almoço ou jantar, mórmente, quando se faz uzo de bebidas alcoholicas. Para que elle produza bom effeito, é ainda precizo, que a infuzão seja bem quente; então é util, porque, si não dissipa ou previne totalmente a intoxicação alcoholica, pelo menos attenua e retarda-a consideravelmente. Com effeito, não ha nada mais agradavel e salutar do que uma boa chicara de café depois de um jantar opiparo, mergulhado em vinhos generozos! Sente-se logo a sua influencia benefica; neste cazo, devemos estimal-o menos por seu gosto e aroma, e mais pela propriedade precioza de neutralizar parcialmente o narcotismo provocado pelo alcohol dos vinhos ou bebidas espirituozas. Esta propriedade, é devida á acção excitante da cafeina, que segundo as experien-

cias feitas por Stahlmann e Falck [1], Leven, e Méplain, augmenta a salivação, e facilita a contracção das paredes musculares do estomago e do intestino [2]. Augmentando a secreção e energia deste orgão, a digestão deve operar-se mais facil e completamente, e por conseguinte, a assimilhação dos alimentos deverá tambem ser mais bem elaborada.

«Cada qual, diz o celebre physiologista Cabanis, póde «observar em si proprio, que o prazer de tomar café «não é nada, em comparação do bem estar que se sente «depois de o haver tomado.»

Estes effeitos porém, serão menos sensiveis para aquelle que fizer, como quazi todos fazemos, uso uzo quotidiano delle. A repetição frequente de um e mesmo digestivo, cessa de produzir os seus bons effeitos; de um lado, o estomago habitua-se a essa impressão, e por outro, si ha abuzo, e o uzo quotidiano, é no caso vertente, considerado como tal, manifesta-se um estado nervozo especial, principalmente quando a doze não fôr moderada, e alem disso, a infuzão tiver certo gráu de condensação. É ociozo e seria enfadonho, insistirmos mais neste ponto, com a mira de demonstrar que o uso do café é util como bebida hygienica, e como estimulante do systema nervozo em certos cazos. O estimulo é tão intenso, logo que a quantidade de bebida absorvida fôr exagerada, que se declara a hyperesthesia, e esta, traduz-se nos temperamentos irritaveis, por uma especie de anxiedade epigastrica, por esse *aura*, emanando do systema nervozo visceral, acerca do qual, Trousseau insiste em seus estudos sobre a medicação anti-spasmodica; outras vezes por impressões cutaneas, muito varias segundo os individuos (comichões, sensação de frio, calafrios lombares) emfim sob a influencia de uma infuzão mais forte tomada em dóze consideravel, principalmente pelos individuos que não estão

1. *Archiven fur Pathologische Anatomie und Physiologie*. Tom. II. N.os 4 e 6.

2. *Comptes Rendus des Séances de la Société de Biologie*. 1868.

habituados, a *motilidade* é atacada, e os seus desarranjos manifestam-se por estremecimentos musculares e tremor dos membros extremos [1].

Os effeitos sobre a sensibilidade e *motilidade* devem ser attribuidos á acção da cafeina. Segundo os observadores que estudaram experimentalmente a acção deste alcaloide em diversos animaes, são todos unanimes em concordar que, emquanto a funcção das faculdades cerebraes soffre apenas modificações insignificantes depois da ingestão [2], a medula espinhal, é ao contrario impressionada pela cafeina, que sobre ella exerce uma influencia convulsiva e *tetanica*, analoga á da strychnina [3]. Das experincias feitas egualmente nc mesmo sentido por Marvaud, a cafeina não actua sobre os *nervos motores*, mas sim sobre a *medula espinhal*, cujo poder *excito-motor* augmenta, produzindo consecutivamente a esta excitação uma especie de tetano [4].

---

1. Penilleau. *Étude sur le café*. Thèse de Paris. 1851.

2. O Dr. Marvaud observou em sua propria pessoa esses effeitos, e affirma que a cafeina tem uma acção muito diminuta sobre o cerebro; depois que ingeriu uma pequena quantidade deste alcaloide, sentiu apenas uma *ligeira cephalalgia* com sensação de vacuo na cabeça, desarranjo que se dissipou ao cabo de 10–15 minutos. (A. Marvaud, *Les aliments d'Épargne, etc.* Paris, 1874.

3. Estes phenomenos foram observados por Leven (*Comptes rendus des Séances de la Société de biologie*, 21 de Novembro de 1868) nas rãs, animaes muito apropriados a estes estudos e experiencias. Leven empregou o alcaloide sob a fórma de *citrato de cafeina*. Eis os principaes rezultados que obteve :

0.015 deste sal em dissolução, injectados sob a pelle destes animaes, determinam os phenomenos seguintes :

Em 10 minutos, alguns movimentos involuntarios;

Em 15 minutos, diminuição no movimento respiratorio, acompanhado de uma exageração notavel dos movimentos reflexos, e depois contracção tetanica dos membros anteriores;

Passados 19 minutos, rigidez completa do animal, com contracção dos membros na extensão ;

Passados 20 minutos, abolição dos movimentos reflexos, cessação da respiração, continuação das palpitações do coração.

0.02 grãos de citrato de cafeina, applicados a nú sobre o coração de uma rã, provocam movimentos tetanicos em 12 minutos, e o coração pára em diastole.

4. Eis os resultados obtidos em suas experiencias por este distincto physiologista e professor da Escola de Medecina e Pharmacia Militar de Val-de-Grâce :

Ha porém em tudo isto um facto singular, digno de notar, e que não escapou á perspicacia de Johamsen, outro physiologista, que por suas experiencias atiladas, tem fornecido a este ramo da sciencia uma grande copia de novos conhecimentos. Este autor diz, que essa especie de tetano, como aquelle que se provoca por intermedio de diversos venenos convulsiventes, não se produz, quando tem lugar a respiração arteficial. Emquanto que 0.12 grammas de cafeina injectadas na veia jugular, e 0.15 grammas da mesma substancia introduzidas no recto, ou 0.60 injectadas na pelle de um coelho, são sufficientes para matal-o; 3 grammas de cafeina, injectadas na veia jugular de um cão pezando 5 kilos, no qual elle teve o cuidado de praticar a respiração arteficial, foram insufficientes para determinar a morte! Estas experiencias, e os phenomenos produzidos pela cafeina, são muito interessantes para que deixassemos de referil-os aqui.

Ao historiarmos o apparecimento desta bebida no Oriente, referimos, que o seu uzo foi combatido por alguns antagonistas, filhos de Esculapio. Pois bem, lembraremos ainda, que entre os medicos modernos, al-

---

1.ª Experiencia: Uma injecção subcutanea de 0.02 grãos de cafeina, projectada com a seringa de Pravoz, em uma rã de tamanho regular. Dentro de dez minutos manifestam-se alguns choques nos membros, rigidez completa dos anteriores, depois dos posteriores, enfraquecimento nas pulsações do coração.

Depois de 15 minutos, rigidez completa do animal com os membros na extensão. Cessação das pulsações cardiacas, e morte.

2.ª Experiencia: Uma rã de corpo vigorozo foi atada no meio do corpo com um cordel bem apertado; a ligadura não comprehendeu os nervos lombares, que foram desnudados por meio de uma pequena incizão praticada atraz; e pela ablação da parte inferior do sacro (pelo methodo indicado por Cl. Bernard). Injectaram-se 0.03 grãos de cafeina na côxa esquerda; no fim de alguns instantes, contracções tetanicas e rigidez da parte posterior na extensão. Nenhum phenomeno notavel na parte anterior do corpo. O animal viveu assim dous dias.

3.ª Experiencia: Uma rã de tamanho regular, foi preparada pelo methodo de Cl. Bernard; e injectou-se-lhe 0.015 grãos de cafeina sob a pelle da parte superior do dorso. Depois de 5 minutos, contracções violentas nos membros, alguns saltos; 10 minutos depois, rigidez dos membros anteriores, que se fizeram duros como madeira, porém os membros posteriores conservaram sua flexibilidade e macieza.

guns condemnaram tambem a innocente infuzão. Entre elles, sobresahe, sem duvida alguma, o vulto respeitavel de Hahnemann, o famozo inventor e chefe do systema homœpathico. Elle pretendia que o enfraquecimento moral e intellectual que se nota actualmente nos Allemães, comparado ao caracter resoluto e qualidades viris, que outr'ora tanto distinguiu os seus antepassados, é devido ao uzo do café! Quem concordará de algum modo com o illustre pensador, ao qual aliás tanto deve a humanidade soffredora? Certamente que não era a expansão da sua convicção intima, quando elle aventurava semelhante propozição, mas sim, a de um chefe de seita, que para fazer triumphar o seu systema, tão injustamente aggredido, teve necessidade de recorrer a todos os expedientes, até mesmo ao de desprezar um pouco a verdade. O problema do enfraquecimento intellectual dos Allemães — si elle de facto existisse — seria, tanto nelles, como em outras nações, mais complexo e originado em outras cauzas, de que o illustre medico não curou. Balzac, o incansavel romancista francez, fez-se tambem campeão fervorozo de tão extravagantes ideias. Em outro, não seria para estranhar tanto, mas elle, que bebia café de um modo descommunal, para entreter o fogo de sua actividade devoradora, quando trabalhava dez a onze horas seguidas, durante dous e mais mezes! «Todos os papaes, «e todas as mamãs, dizia elle, deveriam evitar e pro«hibir que a sua prole tomasse café, si não quizessem «ter «des petites machines sèches, rabougries et vieilles «à vingt ans......»

É necessario ter uma grande dóze de imaginação romantica, para conceber-se como o innocente café simples, possa por si só, fazer adolescentes tão miseraveis como elle os pinta! Comtudo, encarando a questão seriamente, e debaixo do ponto de vista hygienico, não deixa Balzac de ter o seu quinhão de razão, porquanto é verdade que as creanças não teem a menor necessidade de tomar café preto, quer simples, quer acompa-

nhado de qualquer alimento sólido, a não ser como infuzão muita fraca. Aquellas, cujo estomago já fôr por natureza debil, não farão por certo melhor digestão com esse auxiliar tonico, não sararão desse vicio natural ou casual, e os paes farão bem, em não consentir que seus filhos se acostumem desde tenra edade a esse, como a outros que taes estimulantes. Cóm os adultos porém e os velhos, muda o cazo de figura, principalmente pars as naturezas de compleição pesada, para os individuos sedentarios, fleugmaticos, carregados de obesidade, que adormecem sempre depois de jantar, e cujo torpôr digestivo predispõe á apoplexia. O temperamento, os habitos e as constituições, repetiremos, variam quazi com cada individuo, e por essa mesma razão, variam ao infinito os effeitos produzidos pelos medicamentos e alimentos. Em geral, a materia que se ingeriu, não é em si nem bôa nem má, nem util, nem tão pouco inutil: ella atravessa incolume o apparelho digestivo, ou então toma este ou aquelle caracter, isto é, cede esta ou aquella parte, nada ou quazi nada ao organismo, que a acceita, ou repelle, segundo as suas disposições particulares e momentaneas. A repugnancia que sentem alguns individuos por certos alimentos é instinctiva, e mais no animal ainda que no homem se observa esse facto; o seu *natural* lhes faz prever, que aquelles não serão bem acceitos pelo estomago, emquanto que outros individuos gostarão, e até preferirão esses mesmos alimentos. O que, por exemplo, sinão o instincto, obriga os Lapenios a comer tanta materia gorduroza, tanto azeite ou toucinho, que faria fugir a um Arabe? Com o café o cazo é identico: ha pessoas a quem repugna, e essas farão bem em abster-se; felizmente porém para elle, estas formam a excepção da regra. Ha outras, para as quaes o nectar arabe é ao contrario muito salutar: são as lymphaticas, melancolicas, e anemicas; outras finalmente, a quem elle não faz nem bem nem mal, e estas formam o maior numero. Aos temperamentos muito

nervozos, irritaveis, hypocondriacos, ou sujeitos a uma mobilidade espasmodica, ou muito sanguineos e biliozos tambem não é salutar o uzo habitual desta bebida.

Recapitulando e rezumindo, se deduz, do que acabamos de expôr, que, o café póde ser considerado sob a forma de infuzão, em parte, como uma especie de *adubo*, e por outro lado até certo ponto, como um verdadeiro *medicamento*. Deve ser tido como um adubo, porque elle póde fazer as vezes de tantos outros condimentos de que uzamos na nossa alimentação diaria, os quaes servem, não como geralmente se suppõe, para affagar o paladar, mas sim, para excitar as paredes estomacaes a excretar maior quantidade de succo gastrico, desse liquido, que prepara o bôlo alimentar, para que ao corpo humano seja restituido o que este incessantemente está perdendo pela transpiração cutanea, expiração e aspiração pulmonar. Como medicamento, deveremos consideral-o, como o é com razão, porque desperta a nossa actividade espiritual, isto é, a actividade dos nossos nervos.

Antes de deixarmos o thema do nosso paragrapho sobre a influencia do café no systema nervozo, digamos ainda duas palavras acerca de uma outra propriedade especial que lhe é attribuida, e digna de ser mencionada: referimo-nos á sua influencia anti-erotica. Este ponto de physiologia, já foi discutido largamente, em diversas sessões academicas em França e na Italia, e sobre elle, se encontra um grande numero de memorias e artigos, estampados em gazetas scientificas, onde são expostos os rezultados de minuciozas observações. Não o discutiremos, que nos levaria fóra da orbita marcada pelo nosso estudo; apontamos apenas o facto, que é affirmado por mais de uma autoridade abalizada na materia, muito embora, elle não esteja cabalmente demonstrado por grande numero de experiencias satisfactorias. Que a ideia não é nova, é incontestavel, pois que já os Orientaes imputavam essa qualidade ao café. Rostan, Michel Levy, Deltel e Penilleau affirmam

o contrario, e Trousseau, o grande e sabio professor de therapeutica e materia medica da faculdade de medecina de Paris, diz, que não conhece aphrodisiaco mais energico, para reduzir á impotencia mais absoluta, e accrescenta, que apezar de grande numero de experiencias e asserções de muitos physiologistas, não está tambem provado, que o café seja a cauza da esterilidade actual do geral das mulheres. Penilleau, para apoiar sua opinião contraria á de Trousseau, invoca até o facto de serem os lugares onde se consomme mais café, como o Cairo e outros do Oriente, os mais populozos, prova que consideramos de nenhum valor, attendendo a que a população de um paiz depende de uma multidão de cauzas muito mais importantes e complexas do, que da alimentação daquelles que o habitam. Deixemos consignada aqui mais esta extranha imprecação, que a humanidade entendeu dever fazer á delicioza bebida, e passemos a analyzar a sua acção sobre a circulação sanguinea.

Um grande numero de observadores procuraram determinar as modificações que promove o café na circulação. Entre outros citaremos: Magendie, o erudito e grande experimentalista physiologista, que injectando 8 grammas de infuzão de café na veia jugular de um cão, notou que o hemodynamometro de Poiseuille subiu de 30 a 45, a 50, 65 e mesmo 105^{mm}; Trousseau que observou que o seu pulso augmentava de 75 a 82 pancadas por minuto, depois de haver tomado meio litro dessa bebida, e Mantegazza que obteve pouco mais ou menos os mesmos rezultados [1]; finalmente nestes ultimos tempos, Moreno y Maiz [2], e Méplain [3], que não se contentaram em observar o numero das pulsações, mas indicaram por meio de traçados sphymographicos, os principaes caracteres que aprezenta o pulso, consecutivamente á ingestão do café.

---

1. P. Mantegazza. *Gaz. med. italiana Lombardia*. 1859.
2. Moreno y Maiz. *Thèse sur le café*. 1868.
3. Méplain. *Du café*. Thèse de Paris, 1868.

Estes dous ultimos observadores, bem como Marveaud [1] empregaram em suas experiencias a infuzão fria, para evitar o augmento de temperatura que a ingestão de qualquer bebida quente determina naturalmente na economia animal. A infuzão era feita com 750 de café puro torrado em pó, em 500 grammas de agua, e tomada na proporção de 60 grammas de infuzão para cada experiencia. 10 a 15 minutos depois da ingestão desta quantidade de liquido, apresentavam os individuos de um pulso normal, e na edade de 22, 25 27 e 28 annos, uma diminuição bastante notavel na força das pulsações, com diminuição na amplitude das oscillações, e por conseguinte elevação da tenção arterial. Estas modificações da pulsação são porém, ainda mais patentes, sob a influencia de uma simples decocção de café *cru* e *não torrado*.

Mas quando se observa os traçados sphymographicos, alguns instantes depois de haver ingerido a infuzão, mórmente quando esta haja sido feita com um grão bem torrado e tenha um cheiro bem aromatico, os caracteres do pulso são inteiramente oppostos. Elles revelam logo uma excitação mais ou menos viva do apparelho circulatorio, excitação esta, que se traduz nos traçados, por um augmento na amplitude das oscillações, por uma linha ascendente brusca e mais alta, e por choques indicados por linhas descendentes. Este facto importantissimo, apontado pela primeira vez por Méplain, foi explicado pelo autor, do seguinte modo: Tendo submettido á destillação, um litro de uma infuzão concentrada de café torrado, e obtido por esse modo, cerca de 200 grammas de um liquido, que reunia ao cheiro e sabor aromaticos do café, uma ligeira acrimonia e aroma empyreumatico bastante sensiveis, observou, depois da ingestão desta bebida, uma acceleração no pulso de 64 a 72 pulsações por minuto. Elle julgou pois dever attribuir á *cafeona* os phenomenos da ex-

1. Marveaud. *Aliments d'Épargne*, loco cit.

citação vascular (acceleração da circulação, diminuição da tensão vascular, coloração da face, etc.) que apparecem immediatamente depois da ingestão da infuzão.

Marveaud, para verificar a exactidão das ideias de Méplain, sobre a parte que deve ser attribuida á cafeona, nos effeitos primitivos que se declaram do lado da circulação, affirma que estas modificações dependem não sómente do momento em que forem tomadas as observações depois da ingestão da bebida submettida á experiencia, mas ainda do grau de torrefacção mais ou menos adiantado, a que tiverem sido submettidos os grãos do café. Só assim, é que se podem explicar as divergencias incriveis, que caracterisam as opiniões dos autores, relativamente á influencia sobre o apparelho circulatorio, e principalmente sobre o pulso, que apresentam então para uns (Trousseau, Deltel, Penilleau, Prompt [1]) uma acceleração, e para outros (Rógnetta, Caron [2], Jomand [3]) uma diminuição.

Notemos que os autores, que constataram uma acceleração do pulso apoz a injestão da infuzão, ou empregaram-a quente, ou mixturada de chicorea (Jomand observou que a chicorea possuia as propriedades de um excitante vascular violento) ou então, fizeram suas observações logo depois de ingerir a bebida. Aquelles ao contrario, que verificaram haver diminuição no pulso, ou empregaram em suas pesquizas principalmente o café crú ou pouco torrado, ou então, observaram os phenomenos do pulso 10-15 minutos depois da ingestão da bebida. Neste cazo a acção é differente, e a razão é simples: torrado o café, desenvolve-se a cafeona, e quanto menos o fôr, tanto mais cafeina conterá a infuzão; os effeitos simultaneos destes dous elementos sobre a circulação e o pulso, manifestam-se de um modo totalmente opposto, como acabamos de indi-

1. Prompt. *Recherches sur les variations physiologiques de la fréquence du pouls.* (Arch. géne. de médécine, 1867.
2. Vid. *Répertoire de Pharmacie,* Tom. II. 1846, pag. 373.
3. Jomand. *Du café.* Thèse de Paris, 1860, pag. 32.

çar. Para obter-se um liquido rico em *cafeona*, nada ha mais do que destillar com agua uma certa quantidade de café bem *torrado*, e ao contrario, para uma infuzão rica em *cafeina*, *sem cafeona*, fazendo-se uma simples decocção de café *crú*, visto como é sabido, que a torrefacção não tem a menor influencia sobre a cafeina contida no grão, mas é operação absolutamente indispensavel ao desenvolvimento da essencia aromatica.

Marveaud fez diversas experiencias nesse sentido. e obteve como resultado, a confirmação positiva do que acabamos de expôr.

As oxperiencias feitas com a cafeina ou com as suas principaes combinações, (citrato de cafeina) por numerozos physiologistas allemães e francezes como: Méplain, Stuhlmann, Falck, Albers, Marveaud e outros, fazem crer, que aquelle alcaloide exerce uma influencia sobre a circulação muito semelhante á da digitalis e do sulphato de quinino. Estes observadores, procuram explicar essa acção pela *ischimia*, que rezulta da contracção dos vazos, nos differentes pontos do organismo submettidos á acção da cafeina, a qual póde ser facilmente demonstrada, quando se examina as modificações da circulação, em uma pata de rã, na qual se tenha inoculado uma pequena quantidade de cafeina; algumas milligrammas deste alcaloide, bastam para produzir a contracção dos vazos na parte examinada, e a decoloração e frouxidão gradual no curso do sangue. Póde-se tambem explicar por essa *ischimia*, que rezulta da contracção dos vazos, o desmaiar da mucoza digestiva, observada por Stuhlmann e Falck em suas experiencias nos animaes; a pallidez da pelle e principalmente da face, de que falla Trousseau, e essa tendencia á syncope, que sobrevem aos individuos affeitos ao abuzo do café.

Ao lado desta contracção das arteriolas, sobrevem nos animaes submettidos á acção de altas dozes de cafeina, uma dilatação muito apparente da pupilla, como o demonstraram ainda Stuhlmann e Falck.

Concebe-se facilmente que, em consequencia da contracção dos vazos periphericos, e do enfraquecimento circulatorio, o sangue deva accumular-se no coração, e que este orgão tenha difficuldade em contrahir-se. É o que acontece, e explica a extase sanguinea no apparelho venôzo, a distincção das auriculas que se acham engorgitadas de sangue, a congestão dos pulmões, do figado, do estomago e intestinos, que sobreveem então: factos egualmente averiguados pelos mencionados experimentistas. Eis em poucos termos, a que se reduz a acção do café, ou antes da cafeina sobre a circulação sanguinea.

Sobre a respiração, tem o café pouca ou nenhuma influencia. Depois da ingestão de altas dózes, os movimentos respiratorios augmentam, tornam-se irregulares, e podem ser acompanhados de oppressão e anxiedade, phenomenos, que Méplain attribue sómente á acção da cafeina.

Outra faculdade que se attribuiu ainda ao café, é a de elevar a temperatura do organismo, o que é um grande erro, quando se considerar simplesmente, que o calôr da infuzão é que produz a elevação da temperatura. Antes, essa bebida, tem a propriedade muito importante de diminuir a temperatura animal, quando fôr tomada fria, o que já foi demonstrado por experiencias, e neste cazo, o seu effeito não é identico ao da agua, tambem fria, que não produz a mesma diminuição de temperatura.

Um outro modo de operar do café no organismo, ao qual já antes nos referimos, é essa propriedade conservadora, que torna notaveis os elementos do nosso corpo. Sobre este ponto importantissimo é precizo, que nos façamos comprehender com maior clareza.

È sabido, que os movimentos e exforços musculares que fazemos, quer andando, que rtrabalhando, as percepções dos sentidos, as emoções da alma, os sonhos da imaginação, o trabalho do pensamento, todas as innumeras funcções organicas que a seu tempo se

effectuam na economia animal, sem que dellas tenhamos a menor consciencia; todos estes phenomenos emfim tão complexos, cujo concatenação maravilhosa constitue o nosso ser, e nossa vida physica e moral, tudo isso, não teria lugar, si não existisse uma condição natural e immutavel: a incessante destruição de uma parte da materia que compõe o nosso physico! O corpo humano, está pois sujeito a um continuo trabalho de composição e decomposição; todos os orgãos se renovam, porque tudo quanto é animado se gasta, e deve por conseguinte ser restituido. Não cortamos os cabellos, a barba e as unhas, que sempre crescem? A essa *renovação*, dâmos em linguagem vulgar o nome de *crescimento*. É desse mesmo modo, que são substituidos todos os outros orgãos do nosso corpo, é *crescendo*, porque elles tambem são *cortados* ou gastos pelo trabalho, pela influencia atmospherica, e pela acção de tantas outras cauzas a que estamos sujeitos dia e noite.

Esta usura continua que se faz nos tecidos, por meio dos quaes operam as forças que animam o nosso ser, produz detrictos que passam para o sangue, do qual, apóz terem sido em parte alterados pela respiração, são extrahidos pelos rins, pulmões, figado e toda a superficie do corpo, para serem expellidos sob os diversos estados de vapor, acido carbonico, agua, uréa e tantos outras substanc.as organicas e anorganicas, que se encontram dissolvidas nos liquidos excretados. Emquanto se effectua este trabalho de decomposição, a que se chama excreção, o nosso corpo despede-se de uma fracção de suas moleculas constituintes, cuja vitalidade já se acha esgotada; por outro lado, e em sentido inverso, succede outro tanto com a recomposição. Nesta as moleculas mortas, são substituidas por vivas, procedentes do sangue novo, que as distribue com a maior exactidão por todos os orgãos. Esta outra obra de recomposição, se chama assimillação. É portanto por intermedio dos principios nutritivos fornecidos ao san-

gue pela digestão dos alimentos, que a assimilação restitue as perdas ou gastos da materia, que acompanham todos os phenomenos vitaes. A excreção e a assimilação, são pois, duas funcções correlativas;-sobre ellas repouza tudo o que ha de mais essencial na vida organica animal: a permuta dos elementos constitutivos do organismo.

Supponhamos agora um homem que trabalha, ou que se afadiga de um modo qualquer, ao cabo de certo tempo, elle sentirá como consequencia da actividade, a diminuição de suas forças e a sensação da fome. Esta, lhe avisa que o corpo carece de novo alimento, do qual possa tirar a materia necessaria, a fim de restituir ao sangue, e deste ao corpo, as moleculas gastas ou consummidas pelo trabalho; o corpo despendeu, logo, quer ser reembolsado, sem o que abrirá fallencia!

Convem observar, que a breve expozição destas noções elementares da physiologia nutritiva, eram necessarias, para que o leitor ixexperto em taes assumptos, podesse melhor comprehender o que vamos dizer com relação ao valor do café como *alimento*.

Já dissemos, que a infuzão tem a propriedade de diminuir a uzura ou destruição dos elementos materiaes do nosso organismo. Esta, não é sómente absoluta, mas tambem relativa, e será tanto mais intensa, quanto maior fôr a somma de actividade á qual o corpo estiver sujeito, quer material, quer moralmente considerada.

Os physiologistas e hygienistas antigos, attribuiram sempre ao café um papel muito importante na alimentação; mas as suas razões e explicações, differem muito quando se trata de determinar a que cauza principal se deve referir o valor nutritivo do grão arabe? Posto que os modernos não estejam por ora absolutamente mais adeantados, todavia, apoiados em experiencias e observações reiteradas, chegaram á conclusão, que a asserção acima enunciada, é um facto que não soffre contestação. A theoria carecia da confirmação pela pratica, e esta não desmentiu aquella. Averiguou-se que

dous homens, em condições inteiramente eguaes de constituição, saude e edade, occupados no mesmo trabalho, e nutridos do mesmo modo, si um só delles, tomar café simples, a quantidade absoluta de seus excretos, será sensivelmente reduzida, e menor que a do outro companheiro que não uza da mesma bebida; ha meios de certificar-se disso com bastante exactidão. D'aqui se collige, que sendo o gasto menor, haverá tambem necessidade de menor quantidade proporcional de alimentos; ou em outros termos: a quantidade de materiaes *novos* destinados a substituir os *uzados* será *menor*. O homem nesta ultima hypothese, poderá comer portanto menos, sem que por esse motivo suas forças soffram diminuição, e que elle não supporte com tanta facilidade, a fadiga e o trabalho como o seu companheiro.

Semelhante facto, teria já uma alta importancia, quando se tratasse unicamente de um alimento qualquer, mas tem muito maior valôr quando se refere a uma bebida ao alcance de todos, e que alem disso é tão apreciada e uzada. Ainda mais, é notavel que um só genero alimenticio, possua propriedades ou effeitos physiologicos tão variados e diversos; tendo ao mesmo tempo o privilegio de provocar maior actividade nas funcções intellectuaes, permitte tambem o gasto de maior somma de força physica, que não determina mais que uma perda relativamente pouco consideravel nos elementos organicos do corpo.

Mas a que parte activa attribuir tamanha virtude? Certamente que nem á cafeina, nem á cafeona, mas a um ou outros principios chymicos, que terão um papel importantissimo na alimentação; mas qual ou quaes são elles no café?

Em um trabalho muito notavel, Payen [1] insistia já em 1846, sobre a circumstancia de conter a infuzão do

---

1. Payen. *Mémoire sur le café.* (Comptes rendus de l'Académie des sciences. Tom. XXII e XXIII, 1846.

café, uma dóze muito elevada de materias azotadas, e deduzia da proporção de azoto deste liquido, a sua força plastica e propriedades alimenticias. Sem que fosse inteiramente repellida esta opinião do illustre chymico, não mereceu ella entretanto a devida attenção do mundo scientifico, até que Gasparin, o eminente agronomo francez, veiu despertar a curiosidade dos physiologistas, apresentando uma memoria á Academia das Sciencias de Paris, bazeada em certas particularidades que notou no regimen nutritivo de algumas classes operarias, e que parecem fornecer uma nova explicação com relação á influencia do café sobre a nutrição. Elle admirou-se de ver, que os mineiros das minas de carvão fossil de Charleroi na Belgica, fossem operarios, que aprezentavam em geral uma saude robusta, e grande vigor muscular, sem que entretanto, a sua alimentação estivesse em relação directa com o seu modo de vida, isto é, não fosse das mais substanciaes nem abundantes.

«Um facto notavel que encontrei em nossa fronteira «da Belgica, diz Gasparin [1], offerece-nos um exemplo «de economia exercido no regimen, e que se estende «á propria dóze das substancias alimentares. A popu«lação mineira de Charleroi resolveu este problema: «Nutrir-se bem, conservar a saude, grande vigôr da «força muscular, com uma nutrição menor na metade «em principios nutritivos, que a indicada pela obser«vação no resto da Europa......

«A analyze demonstra, que o regimen destes opera«rios, não encerra mais de 14,820 grammas de azoto; o «que parece differencial-o sómente dos outros regimens; «é o uzo habitual do café, bebido em todas as refeições.» Este regimen consta do seguinte:

1. A. de Gasparin. *Sur le régime alimentaire des mineurs belges, etc.* Comptes Rendus de l'Académie des Sciences. Tom. XXX.

	gram. d'azoto
2 litros de café: por café 30.59 grammas	0.022
por chicorea 30.59 »	0.176
por leite $^{2}/_{10}$ de litro...	0.114
Pão, 1 kilo..........................	12.500
Manteiga, 60 grammas...............	0.004
Legumes verdes, 750 grammas.......	0.037
Carne, 73 grammas..................	1.767
	14.820

A proporção de substancias albuminoides que entram na ração destes operarios, reduz-se portanto a 15 grammas de azoto (em lugar de 23).

Geralmente, só comem carne aos domingos e no meio da semana, mas a baze de suas refeições compõe-se de café, com o qual preparam uma especie de sopa, addicionando-lhe aquelle kilo de pão. Deste modo, chegaram estes homens a reduzir de $^{1}/_{4}$ a quantidade do alimento que seria necessaria para entreter as forças de outros individuos em trabalho activo; essa ração porém, lhes é sufficiente, apezar de ser ainda inferior á que se impõem por mortificação as ordens religiozas mais austeras, como os religiozos de Trappe, d'Aiguebelle, cujo regimen contem 15 grammas de azoto e 402 de carbono ou de hydrogenio, reduzido a 6 equivalentes de carbono. Para produzir a mesma somma de trabalho, precizariam outros operarios, pelo menos 2 kilos de alimentos, entretanto, que os mineiros de Charleroi com um regimen apparentemente tão pobre, são dos mais energicos, e supportam perfeitamente as fadigas tão aturadas do seu officio enervante.

Estudando estes factos, e procurando a sua explicação tão extraordinaria, Gasparin suppôz, que o café determina um retardamento ou frouxidão no cambio dos elementos, que se effectua no seio da economia animal, isto é, que contribuia para maior estabilidade das moleculas do corpo; que diminuindo por conseguinte a quantidade de perdas diarias, actua como um

alimento indirecto, impedindo o organismo de se *desnutrir* rapidamente sob a influencia da fadiga corpoporal, exercendo assim uma acção poderoza sobre o equilibrio, entre a força e a saude e sua conservação. E não se enganou o perspicaz observador, quando assim pensava, e procurava explicar a influencia singular exercida por esta bebida no cazo alludido. E dizemos que se não enganava, por quanto, mais tarde, esta opinião foi confirmada por physiologistas e chimicos allemães, como Julius Lehmann, a quem se devem os melhores e os primeiros estudos sobre esta materia, bem como a Bôcker, que depois delle, fez experiencias mais directas e minuciozas ácerca de effeito analogo do chá da India. De suas investigações, rezultou saber-se da maneira mais incontestavel que, o café provoca no organismo, dous phenomenos que se realizam ao mesmo tempo, e que por essa mesma razão não se explicam facilmente. Estes são : maior actividade do systema nervozo, e a dilação na decomposição molecular dos tecidos vivos.

Mas, dirão os physiologistas, a acção simultanea ou effeito combinado destes dous phenomenos, constituem um verdadeiro paradoxo physiologico! E porque não? Elles são de facto um problema, uma equação, cuja incognita ainda não foi achada, e até, cuja solução não será, muito embora assim se julgue, satisfactoria, depois que se tiver chegado a explicar como são cauzados semelhantes effeitos por aquellas substancias, que nós sabemos existirem realmente na infuzão do café.

A explicação de Gasparin, posto que original e acceita por grande numero de physiologistas, passou comtudo desapercebida ás vistas dos hygienistas, como Payen, que em sua erudita obra, consagrada ao estudo das substancias alimentares [1], não allude aos factos entrevistos por Gasparin, occupando-se unicamente com

1. Payen. *Des substances alimentaires*. Paris 1853, pag. 261.

a grande proporção de azoto contida na infuzão, ao qual attribue, antes de tudo, a força nutritiva desta bebida.

Já vimos no lugar competente, quaes, e de que natureza eram aquellas substancias; destas porém, foram apenas trez ou quatro estudadas pelos physiologistas em suas relações para com o organismo, pois que é incontestavel, que dellas dimanam os effeitos do café, e estas substancias são: em primeiro lugar, a *cafeina*, o *acido-café-tannico*, e o oleo ou essencia empyreumatica, a *cafeona*.

Das experiencias feitas, não rezultou comtudo o conhecimento intimo da parte activa qué toma cada uma daquellas nos effeitos manifestados, mas sim, póde-se apenas assegurar, que actuam conjunctamente com a essencia do café. Ainda assim mesmo, esta questão se acha em termos taes, que as opiniões dos physiologistas que a teem estudado, divergem de um modo notavel. Querem uns, que a cafeina actue exclusivamente como estimulante do systema nervozo, emquanto que outros, sustentam, que apenas determina a estabilidade dos elementos organicos. Para isso, bazeamse uns e outros, em experiencias e observações physiologicas, feitas particularmente com a cafeina, um dos alcaloides que mais tem sido estudados, e muito mais a esse respeito, que os outros principios chymicos a que já nos referimos. Ambas estas opiniões, são sustentadas com fervôr por professores, cuja autoridade na materia é incontestavel. Todavia, é precizo admittir-se um termo medio, e esse, segundo julgamos, alem de ser o mais razoavel, póde ser ao mesmo tempo o mais scientifico, e consiste: em acreditar-se, que a cafeina produza *simultaneamente ambos os effeitos*.

Quanto aos dous outros principios, o acido-café-tannico e a cafeona, não poude ainda ser determinado com precizão o modo pelo qual exercem qualquer acção no organismo. O primeiro, é materia analoga ao tannino, e por conseguinte, actuará como qualquer outro adstrin-

gente; mas, como uma substancia inteiramente semelhante a este, se acha sempre associada á cafeina em todos aquelles vegetaes que a conteem, póde-se d'ahi inferir com certa probabilidade, que o tannino, não deixa de produzir sua influencia nos effeitos do alcaloide. Com relação ao segundo, o oleo empyreumatico, affirma de Bibra, chymico e eminente physiologista de Munich, o qual tanto tem trabalhado tambem na chymica do café, que esta substancia, bem como uma outra que lhe está sempre ligada, são os factores principaes, que retardam a uzura dos tecidos organicos. Para isso firma-se este, nos effeitos produzidos não só pelo café de chicorea, como por todos os outros succedaneos semelhantes. Ora, aquelle não tem cafeina, mas sómente o oleo empyreumatico e uma outra substancia á qual se dá o nome de *assamar*.

Considerada, entretanto, esta questão debaixo dos pontos de vista hygienico e economico domestico, pouco nos importa conhecer o modo de acção de cada uma dessas substancias no organismo, e muito menos nos deve importar aqui, a incerteza em que se acham os proprios physiologistas, visto como semelhante assumpto, só póde ter um interesse puramente scientifico. Indicamos portanto apenas os principios mais activos que se encontram na infuzão do café, e o fizemos do mesmo modo, que o teriamos feito, si deveramos tratar, por exemplo, da acção das aguas mineraes. Nestas, convem averiguar sómente quaes os elementos predominantes e mais activos; e tendo os outros suas propriedades peculiares, todos devem actuar debaixo de mutuo apoio.

Seja pois devido a este ou áquelle principio, é inegavel, que as qualidades excellentes e effeitos beneficos produzidos pelo café na economia animal, foram reconhecidos em todos os tempos e apreciados por todos os povos, entre os quaes, esta bebida se introduziu.

As noções que acabamos de expôr, si bem que muito elementares, são comtudo sufficientes para não se ne-

gar, antes conceber, que o café tem um valôr hygienico.

Terá elle tambem um valor realmente nutritivo? Será um verdadeiro alimento? Eis-ahi um outro ponto que merece a maior consideração, e que vamos ensaiar de analyzar.

É impossivel, physiologicamente fallando, dizer-se que o café nutre, mas tambem pelas razões antes referidas, vê-se, que elle impede a *desnutrição*, ou retarda esta de qualquer modo, logo, póde affirmar-se que nutre, não no sentido absoluto e rigorozo da palavra, mórmente, quando se tratar da infuzão por si só, como é uzo tomal-a em toda a parte, á excepção do Oriente.

Para melhor comprehender o modo de resolver este problema, diremos, que os alimentos considerados como os mais perfeitos, são aquelles, que encerram reunidos todos os elementos necessarios á reconstituição dos tecidos, e como taes temos: a albumina no ovo, a fibrina na carne, o gluten no pão, e assim outros principios eminentemente restauradores, ou plasticos, como os denominou a chymica organica moderna, sendo todos elles caracterizados pelo seu conteudo de azoto, assim como tambem, os materiaes necessarios á conservação do calôr animal, como sejam: as feculas, e as materias gordas ou gordurentas, chamadas alimentos respiratorios. Aos que encerram estas duas ordens de principios nas devidas proporções, se dá o nome de alimentos completos. Elles são então, quazi por si só, sufficientes para entreter a vida, taes são: o ovo, o queijo, o leite, e tambem a banana. Fóra destes typos, predomina em quazi todos os demais, por assim dizer exclusivamente, ora um, ora outro destes dous principios.

Guardando as devidas proporções, e comparada a nossa infuzão a estes alimentos typicos, de qual delles se aproximaria mais esta?

Já vimos no capitulo precedente, que as analyzes chymicas, mostram que o café é composto de: certos saes, que não deixam de ter sua utilidade na nutrição;

de principios aromaticos que influem de um modo favoravel sobre a digestão, e sobre o paladar; uma não pequena quantidade de materias gordas, principio este dos alimentos respiratorios, e alem disso, de materias azotadas, principios dos alimentos restauradores por excellencia.

Ora, segundo demonstrou Payen, uma infuzão de café, na proporção de 100 grammas de pó para um litro de agua, reprezenta 100 grammas de materias solidas ou nutritivas; tal é, egualmente a opinião de Bouchardat, que considerando a grande proporção de azoto contida nos grãos do café, admitte, que a sua infuzão possa representar o papel de alimento plastico.

Tão importante questão, carecia ser resolvida por dados experimentaes. É com esse intuito, que Lehmann e Bocker fizeram grande numero de experiencias, e os algarismos seguintes, obtidos pelo segundo destes observadores, e confirmados mais tarde pelos trabalhos do primeiro, estabeleceram definitivamente o papel que se deve atribuir ao café como moderador da desnutrição [1]:

	Urinas normaes. Grammas	Urinas expellidas sob a influencia de uma alimentação de café
Quantidade em 24 horas.....	1364.500	1739.750
Uréa.........	22.275	12.585
Acido urico...	0.578	0.402
Acido phosphorico	1.291	0.854

Marvaud [2] foi em França um dos primeiros a demonstrar a força *anti-desnutridora*, e as experiencias por elle feitas, e publicadas em um excellente traba-

1. H. Chaillon. *Du café au point de vue hygiénique et médical*. (Journ. de médicine et de chirurgie pratiques. 1862. pag. 459.
2. *Comptes Rendus de l'Academie des Sciences*. 1871.

lho[1] coroado pela Academia das Sciencias de Bordeus, mostraram até á evidencia, qual a influencia exercida por esta bebida na *desnutrição*, e sua utilidade como alimento economico.

Finalmente, nestes ultimos tempos, Rabuteau[2] e Eustratiades[3], demonstraram tambem que a qualidade *anti-desnutridora* do café, devia ser attribuida á cafeina, cuja presença nas urinas, apontada por Aubert, é acompanhada de uma diminuição notavel na proporção da uréa eliminada em vinte e quatro horas. Eis as conclusões que resultam das experiencias feitas por Eustratiades:

1.° A cafeina diminue a uréa em quantidade notavel. Calculando-se sobre as medias, acha-se uma diminuição de 14.100 grammas na primeira semana, sob a influencia de 15 centrigrammas de cafeina, e de 28.100 grammas, na segunda semana, sob a influencia de 30 centigrammas deste alcaloide.

2.° Esta diminuição, manifesta-se logo desde o primeiro dia da absorpção da cafeina. Nos dias seguintes ainda é maior do que no primeiro; mas depois, permanece a mesma, de onde resulta o conhecimento de um facto importante: que os effeitos da cafeina, não se accumulam na economia, como os dos outros medicamentos, da digitalina, por exemplo.

Não é portanto sem fundamento, que Jomand[4], no seu erudito trabalho ácerca do café, insiste sobre as propriedades maravilhozas que apresenta esta bebida sob o ponto de vista da actividade muscular não só, mas tambem da resistencia que ella oppõe ao cansaço.

«O café, diz elle, é um alimento de acção duravel, «quando fórma durante alguns dias parte essencial da

---

1. *Les Aliments d'épargne ou antidéperditeurs*. 1871.
2. Rabuteau. *Comptes rendus de l'Académie des Sciences*. 1870. pag. 426 e 732.
3. Eustratiades. *Etude experimentale sur les propriétes physiologiques de la cafeine et du café*. Paris 1870.
4. Jomand. *Du café*. 1870.

«alimentação, modera a uzura e diminue as perdas. «Elle supprime o appetite, isto é, suffoca a sensação «importuna da fome; ao mesmo tempo, sustenta a força «da circulação, conserva o calôr, moderando a secre- «ção cutanea, faz supportar a abstinencia e o jejum, «fortificando o systema nervozo, e dissimula, pela ener- «gia que lhe communica, o enfraquecimento dos or- «gãos que elle não póde recuperar. Associado a uma «pequena quantidade de alimentos e em diminuta «proporção, retarda a digestão, evita as perdas inu- «teis, até que um exercicio muscular energico, promo- «vendo por si maior circulação, provoque excreções «mais abundantes, um trabalho elaborador mais acti- «vo; elle prolonga a acção dos alimentos, e permitte á «economia, utilizar de um modo mais perfeito todos os «succos nutritivos.»

A seu turno, eis, como Eustratiades.[1] explicou recentemente a dupla influencia do café, como excitante do systema nervozo, e como moderador da nutrição.

«Estes dous resultados, diz elle, em seu interessante «trabalho, parecem implicar um paradoxo, porque, o «calôr e a força são correlativos, um, podendo trans- «formar-se no outro. Mas o café, diminue a tempera- «tura, e é bazeado neste ultimo facto, que o paradoxo «póde explicar-se. Emquanto o homem trabalha, a com- «bustão é sem duvida maior, e o calôr proveniente «das combustões desapparece no estado de trabalho; «mas durante o repouzo, ao qual todo o homem se en- «trega, pelo menos a metade do dia, *queima* menos «sob a influencia do café, do que outro, que não uzar desta «substancia. Este ultimo, queima mais durante o re- «pouzo, e isso em pura perda. É essa uma das razões, «em virtude da qual, o café é muito mais util aos ha- «bitantes dos paizes quentes, que aos dos frios, ten- «do os primeiros menos necessidade de produzir ca-

[1] Eustratiades. *loc. cit.* pag. 27.

«lôr para conservar sua temperatura normal, que é «até mesmo ás vezes inferior á do ambiente.»

Todo o viajante conhece o valôr do café como conservador de certas funcções. Já o finado e illustre Conselheiro F. L. Cezar Burlamaque dizia: «Aquelle que «ao partir do pouzo onde pernoitou, bebe uma chicara «de café, não sente nem somno nem frio, viaja alegre «animado, e póde, *sem sentir debilidade, viajar até «ao pôr do sol*. Felizmente, este habito, acha-se bastante «enraizado entre os viajantes do velho e novo mundo, e qual será o viajor do interior do Brasil que o não conheça por experiencia diaria?

Não insistiremos mais nas differentes theórias, com que se tem procurado explicar o poder ou força *anti-desnutriente* do café, não poderiamos discutil-os melhor, do que apresentando em seguida alguns factos que as corroboram cabalmente.

Nós vivemos em uma epoca de concurrencia vital desenfreiada, e na qual, a actividade humana, se gasta com uma prodigalidade incrivel; graças ás descobertas scientificas e aos progressos industriaes, a machina animal, deve hoje lutar, por assim dizer, em força, rapidez e energia, com as innumeras machinas que funccionam nas officinas e manufacturas, onde mal se dá ao organismo, o tempo de desenvolver-se, e de adquirir o vigor e a resistencia contra a fadiga, tão necessarios ao entretenimento e conservação da saude. Antes que seu corpo tenha acabado de crescer, antes que seus ossos se tenham consolidado completamente, antes que seus musculos tenham attingido ao grau de desenvolvimento e de força necessarios á sua boa funcção, o operario, está sujeito diariamente a um trabalho de muitas horas, que muitas vezes, esgota e arruina sua constituição; mais tarde, as suas fadigas augmentam, á proporção que o seu corpo adquire forças novas e maior vigôr.

Sabemos com effeito, qual a alimentação necessaria para equilibrar este gasto exagerado de forças, mas

tambem é facto conhecido, que geralmente aquella é insufficiente, e sobretudo pobre em materiaes plasticos e reparadores. Reduzidos por suas circumstancias e recursos materiaes a alimentarem-se por baixo preço, nas mezas dessas chamadas *cazas de pasto,* onde lhes são servidos com a maior parcimonia, alimentos, — cujo menor defeito, é o de serem *requentados,* — certos operarios, aprezentam os traços caracteristicos daquella deterioração organica particular, que rezulta de toda a nutrição imperfeita ou insufficiente, e á qual o eminente professor Bouchardat, com sobeja razão, qualificou de *miseria physiologica.* Qual é a alimentação dessa classe de operarios vigorozos (pretos minas e outros africanos) que intermedeia o embarque do café nos portos do Rio de Janeiro, Santos e outros? Alem de sobria, é defficiente, relativamente á perda de calor animal e de força, a que estão sujeitos esses homens, pelo trabalho corporal e esforço muscular. O que é pois que impelle, ou qual o agente que força esses organismos, á luta de uma despeza relativamente superior comparada com a sua receita? A resposta não é difficil: Em primeiro lugar, é o alcohol, a aguardente de canna simples, ou debaixo de suas variadas formas, as outras bebidas espirituozas, como o vinho, a cerveja, licores e outros, e em segundo lugar, as congeneres destas, isto é, as bebidas aromaticas, como o café de que fazem um uzo quotidiano.

São multiplos, os meios pelos quaes o homem póde supprir em parte á insufficiencia da alimentação; um delles, é a inacção quazi absoluta em que vivem certos povos, que alimentando-se mal, pouco ou nada trabalham. Dous outros recursos porém ha, que teem sobre o precedente, a vantagem de deixar o organismo entrar em plena actividade physica ou intellectual, quando houver ao mesmo tempo uma nutrição má ou insufficiente: o primeiro, consiste na excitação do systema nervozo, que regula o esforço, e preside a toda a actividade intellectual ou muscular; o segundo, no au-

gmento da resistencia dos elementos organicos contra a fadiga, tornando-os mais estaveis, isto é, diminuindo o grau de sua uzura ou perda.

Já vimos, que a cafeina preenche esse fim duplo apontado nestas duas ultimas hypotheses. Si portanto, o café tem essa virtude inestimavel, não ha que estranhar o consummo prodigiozo que tem hodiernamente esta bebida, pois, forçando o systema nervozo da vida animal, a uma excitação forte e repentina, mas momentanea e passageira, faz sentir ao mesmo tempo a sua influencia do lado do systema vegetativo, limitando a decomposição dos orgãos e tecidos, e diminuindo suas perdas e gastos! O café, faz então as vezes de uma trave applicada ao turbilhão que arrastra comsigo os elementos animados!

Assim pois, é manifesta a sua utilidade para as classes pobres e operarias, como um meio de supprir á insufficiencia de sua alimentação, e como um agente excitador do trabalho muscular.

Não é porém só a estes, que o café tem sido util.

Não recordaremos pois mais os factos antes citados dos mineiros belgas, mas vamos invocar outros exemplos tirados da hygiene publica, para fazer vêr, até que ponto se estendem as virtudes desta precioza bebida.

Á influencia favoravel do café, para os homens sujeitos ao trabalho corporal de qualquer natureza, se deve attribuir a sua introducção na ração habitual do maritimo, e obrigatoria do soldado em campanha. Para o homem do mar, constitue uma bebida tonica e substancial, que o ajuda a supportar a fadiga produzida pelos trabalhos rudes da manobra, pelas mudanças bruscas da temperatura a que está sujeito, e que o resguarda do frio, do calôr e da humidade, sem contar ainda, com a sua utilidade reconhecida de poderoso anti-nostalgico, esse terrivel mal, que tantas vezes flagella os que se dedicam á vida maritima! Para o soldado, não é tão pouco menos apreciavel, sobretudo, depois que se reconheceu nas ultimas campanhas os ef-

feitos, ás vezes maravilhozos, de um decilitro de café. Quantas vezes, não tiveram os soldados francezes, occasião de entrar em combate nas guerras do Mexico e da Italia, e os allemães na ultima campanha de 1870, sem que houvessem tomado outra couza mais, que uma simples caneca de café, quazi sem aroma e preparado ás pressas!

Na armada franceza, foi essa vantagem reconhecida ha muitos annos. «A introducção do café na alimenta-«ção do marinheiro em França, diz Morachel [1], data «de 1823, e faz hoje parte da ração nautica. Foi du-«rante a campanha do Egypto, e seguindo os conse-«lhos de Larrey, que se distribuiu pela primeira vez «este alimento ás tropas. O cirurgião em chefe da ar-«mada tinha podido apreciar as vantagens desta bebida «entre os indigenas, e considerava o café, feito á manei-«ra do que se prepara no Oriente, como um preventivo «seguro contra as febres paludozas. Mais tarde, e du-«rante a occupação algeriana, Larrey recommendou o «seu uzo ás tropas, e desde essa época, começou a fazer «parte da subsistencia militar. Os beneficios prestados «são incontestaveis: sem elle, teria sido talvez impos-«sivel, supportar sempre a fadiga destas campanhas, «emprehendidas em paizes, onde os transportes e o «abastecimento do exercito, encontram immensas dif-«ficuldades.»

«Desde então, a experiencia evidenciou-se ainda «mais: as campanhas da Criméa [2], da Italia [3] e do Me-«xico bem o provaram. O Barão H. Larrey recommen-«dou o uzo do café ás tropas da guarda acampadas em «Chalons em 1859.»

«O soldado conhece muito bem o quanto é boa esta «bebida, e tanto assim é, que a requisita com a maior «insistencia; em tempo de marcha, toma-a pelas qua-«tro horas da manhã, mixturada com bolacha, fa-

1. *Traité d'hygiène militaire.* Paris. 1874.
2. 1855 e 1856.
3. 1859.

«zendo assim uma especie de sopa, que alem de sau-
«davel, é saboroza.»

«Em tempo de paz, a introducção do café na ração
«regulamentar, seria uma medida hygienica, cujos ex-
«cellentes rezultados se patenteariam dentro em pouco.
«Notou-se, com effeito, que nos regimentos, aos quaes
«o café é regularmente distribuido na ração, diminuia
«visivelmente o numero dos amadores do *góle matinal*
«de agoardente.»

Transcrevemos o trecho acima, não só pelo interes-
se geral que offerece, mas porque parte de autorida-
de muito conceituada na materia.

Não só ás tropas em campanha ou em tempo de
paz, mas tambem ás populações, é util o café, segun-
do os climas que estas habitam. Notou-se, com effeito,
ha muito tempo, que emquanto que nos paizes frios, o
consumo das bebidas espirituozas, era superior ao das
aromaticas, acontecia o inverso nos quentes, nos quaes,
estes ultimos figuram geralmente em notavel propor-
ção no seu regimen alimentar. Havia-se deduzido des-
te facto, que o alcool, como alimento respiratorio, e
portanto, como fonte de calôr para o organismo, podia
ser util aos habitantes das zonas septentrionaes, aug-
mentando a resistencia da economia contra o frio ex-
terior. Era um erro manifesto, porque as ultimas ex-
periencias feitas em animaes, demonstram positiva-
mente, que a entoxicação alcoholica aguda, sendo acom-
panhada de um abaixamento notavel da temperatura
animal, apparece com maior facilidade sob a influen-
cia do frio exterior. Além d'isso, todos os observado-
res contemporaneos, são unanimes em condemnar o
uzo das bebidas espirituosas nos paizes frios, onde se
uza e se abuza dellas, no intuito de provocar uma
excitação favoravel do systema nervozo contra a acção
atmospherica; pois que, esta excitação é em breve se-
guida de uma depressão sempre perigosa, muitas vezes
fatal, e tanto mais profunda, quanto maior fôr a doze
do alcool absorvido. Tal era a opinião de Carpenter;

que foi compartilhada por todos os navegadores inglezes, por Richardson, por King, Kennedy, Rol, Hayes e outros. Tanto assim é, que hoje, nas grandes marchas que faz o exercito russo, em tempo de inverno rigoroso, é prohibido aos soldados o uso de aguardente de qualquer natureza, e quando algum a tenha tomado, os medicos não consentem que continue immediatamente na marcha com os outros, sem ter passado vinte e quatro horas em completo repouso [1].

O mesmo, não se dá com as bebidas aromaticas como o café; tendo estas as vantagens daquellas, não teem os mesmos inconvenientes. Isso tem concorrido tambem muito para a propagação das primeiras, nos paizes ao norte da Europa, como na Inglaterra, Allemanha, Noruega, Suecia, etc., onde o vemos substituindo quazi completamente as bebidas espirituozas no regimen alimentar de certas corporações operarias.

Habitamos por alguns annos os destrictos mais industriaes da Austria, e entre outros, os Alpes da Styria Superior; aqui tivemos occazião, de conhecer o almoço dos operarios das fundições siderotechnicas, que não tomavam de manhã, e durante os rigorozos invernos daquellas regiões, outra couza mais, que uma simples chicara de café, sem pão, nem manteiga, nem nata ou leite, e assim se conservavam, trabalhando nos mais rudes labores até ao meio dia, hora do seu jantar e primeira refeição! Ainda mais, muitos dos nossos collegas nas officinas metallurgicas de Franz Mayer na Styria, tentaram substituir o café por um caldo de carne; a experiencia porém, veio demonstrar-lhes, que o primeiro era preferivel, porquanto, em pouco tempo sentiam aquella sensação de vacuo estomacal, que costuma denunciar a fome. Tal é egualmente a razão, que explica o crescente consummo do café entre as tropas europeas que guarnecem as colonias, e que estão ex-

---

1. Voizard. *Etude sur l'alimentation du soldat*. Paris, 1873.

postas á temperatura elevada dos climas tropicaes, como na Algeria e outros lugares.

As estatisticas, se encarregam ainda de demonstrar o quanto é favoravel o café, e o quanto tem contribuido para diminuir o uzo e abuzo das outras bebidas, mórmente das espirituozas. Um jornal de Glasgow, nos diz que «do anno de 1851, comparado ao de 1836, apre«senta para o Reino-Unido da Gran-Bretanha, um au«gmento de perto de 28 milhões de libras de café, chá «e chocolate, emquanto que nas bebidas espirituosas «(vinho, cerveja, e licôres) ha uma diminuição de 40 «milhões de gallões, (1.800.000 hectolitros), no seu «consumo.

«Estes algarismos, terão ainda maior importancia, «ao considerar-se que de 1836 a 1852, a população do «Reino-Unido, augmentou mais de 4 milhões de almas. «D'aqui rezulta, que si, em 1850, o consumo medio por «individuo, de cada qualidade de bebida, tivesse sido «o mesmo que em 1836, a população accrescida, teria «consumido 10 milhões de libras a mais em chá, café «e chocolate, emquanto que o augmento verdadeiro «é de 27 milhões; e ao contrario, o consumo de bebi«das espirituosas, deveria ter augmentado de 100 mi«lhões de gallões (4.500.000 hectolitros), entretanto «que em vez d'isso, este diminuiu de 40 milhões de «gallões (1.800.000 hectolitros).»

Pelo que acabamos de referir, fica patente a utilidada do café no regimen alimentar. Expozemos tambem succintamente o modo pelo qual os physiologistas procuram explicar os seus effeitos debaixo desse ponto de vista, isto é, como apaziguador da fome, sustentando e augmentando a força muscular. Exceptuamse os cazos individuaes, em que elle não fôr bem acceito pelo estomago, ou o temperamento e a saude do consumidor, contra-indicar o seu uzo.

Parece pois bem estabelecido, tanto pela analyze, como pela experiencia quotidiana, que o café preto, em infuzão, mais ou menos concentrada, tomado tanto co-

mo refeição, seja pela manhã ao almoço, no intervallo entre as refeições, ou mesmo depois do jantar, tem um valor nutritivo real.

Alem da cafeina, acha-se ainda contida no café torrado a legumina, principio insoluvel que não passa para a infuzão. Os Orientaes que não sabem disso, mas que se querem regalar com o café a seu modo, não tomam como nós, sómente a infuzão, mas fazem a deccoção do pó, e tomam-a conjunctamente com o residuo; o todo, é então ainda mais nutritivo ou tem maior effeito sobre o organismo, indirectamente pela cafeina ou pelo oleo empyreumatico, e directamente pela legumima. Póde-se portanto dizer, que entre elles, o café nutre, pois que serve menos como bebida, e mais como alimento solido. Os Arabes, assim como a maior parte dos Orientaes, são afamados por sua extrema sobriedade, mas si o são em relação aos outros alimentos, não fazem o mesmo com o café, que consideram como uma verdadeira necessidade da vida, e por isso, usam delle em grande quantidade, tomando-o muito quente, assucarado e bem fórte, cinco e mais vezes por dia. A esse abuzo, deve em parte ser attribuida a sobriedade que os distingue, e ainda assim mesmo, tudo quanto consommem, tem um valor nutritivo em geral bem mediocre. Nas caravanas, que com tanta lentidão circulam atravez de regiões, em sua maioria desertas, são obrigados a frequentes e prolongadas abstinencias; então, nada ha de mais precioso do que o café, para evitar que cahiam exanimes, pois nutre-os e sustenta-lhes as forças por muito mais tempo, do que o faria qualquer outra bebida ou alimento. Alem d'esta circumstancia, esta bebida, tem uma outra influencia, cujo valor hygienico não é para desprezarse: da estabilisação dos alimentos organicos rezulta, que os productos da secreção sejam mais aquósos, a respiração menos activa, o que diminue sensivelmente o calôr animal, e tudo isto, concorre por conseguinte, a oppôr grande resistencia á acção debilitante de

uma temperatura elevada, como sóe ser a das zonas orientaes. Esta propriedade, já era conhecida ha muito tempo, tanto que nas grandes plantações das colonias francezas, é uso muito antigo, dar-se café em grande quantidade aos trabalhadores de campo, tendo-se verificado, que não ha melhor meio de manter-lhes em bom estado a saude e as forças. Os exemplos destas colonias não só, mas dos póvos orientaes, suscitaram em França e Inglaterra, a ideia de introduzir esta bebida na ração de campanha do soldado de mar e de terra. A promptidão e facilidade, com que se prepara a infusão, não são dos meritos mais insignificantes, para a alimentação de um exercito em campanha. Ouçamos a esse respeito, a opinião de um illustre escriptor allemão, e grande autoridade na materia, em um admiravel escripto acerca da guerra de Italia em 1859 [1].

«....... Bem depressa se preparam algumas chi«caras de café. Mesmo quando o soldado seja obriga«do a levantar-se de repente, e a partir ás duas ou «tres horas da madrugada, achará sempre tempo para «preparar o seu café, e póde-se estar certo que aquelle, «cujo corpo vae carregado, sente o coração mais ale«gre, do que a tropa que tiver de entrar em combate «com o estomago vazio.»

E mais adeante, diz ainda o mesmo autor, o seguinte, quando faz um elogio ao exercito francez:

«....... Devemos elogiar com particularidade as «padarias de campanha, que fornecem ao exercito fran«cez, tudo o que ha de mais precioso para a manuten«ção da sua vida e de suas forças: quando está bem « provido de pão e de *café*, póde-se dizer que se acha «em estado de sustentar em rigôr uma meia campa«nha.......»

O distincto cirurgião Dr. Martin, um dos secretarios adjuntos do Conselho de Saude em França, dirigiu uma carta a M. A. Chevallier, eminente chymico

1. Von Roon. *Der Feldzug in Italien im Iahre.* 1859. Berlim.

pharmaceutico e membro da Academia Imperial de Medecina de Paris, na qual se refere tambem a este ponto, e de onde extrahimos alguns trechos, com os quaes concluiremos este assumpto:

«...... A utilidade do café para a tropa em campanha, foi-me demonstrada ha muito tempo por meu «pae, que já a reconhecera durante as expedições do «Egypto e Syria, ao observar os rezultados do uzo «desta bebida entre os indigenas, e elle contribuiu «tambem em grande parte para a sua introducção posterior no exercito da Africa.»

«..... Uma vantagem incontestavel do café, é de «neutralizar ou destruir a acção debilitante do calôr, «e debaixo deste ponto de vista, os orientaes, attribuem-«lhe uma tal ou qual especificidade. A consequencia «immediata deste effeito, consiste, em prevenir os re-«zultados, ás vezes funestos, da ingestão de bebidas «frias durante a transpiração.»

«Eu tive o cuidado em 1859, como medico em che-«fe do exercito na Italia, de recommendar o uzo habi-«tual do café no regimen alimentar, e sou propenso «mesmo a attribuir-lhe uma parte, posto que diminuta, «nos felizes rezultados que alcançamos das principaes «medidas que foram tomadas contra as epidemias.»

Recapitulando e rezumindo tudo quanto fica dito, vêmos pois, que o café exerce no organismo saudavel, os seguintes effeitos:

1.° No systema nervozo cerebro-espinhal, produz uma excitação mais ou menos forte das funcções cerebraes, e das faculdades intellectuaes, da sensibilidade (hyperesthesia) e da motilidade (espasmos, tremores).

2.° No systema grande sympathico, uma excitação dos nervos vazo-motores, da qual rezulta constricção dos pequenos vazos, anemia e resfriamento dos orgãos e tecidos, diminuição da *desnutrição.*

3,° Do lado da circulação: primeiramente excitação do coração, d'ahi acceleração do pulso, e augmento da amplitude das pulsações; e secundariamente, em con-

sequencia da excitação do systema vazo-motor, diminuição da amplitude das oscillações, augmento da tensão arterial e afrouxamento do pulso.

4.° Calôr organico: abaixamento da temperatura peripherica.

5.° Na nutrição: afrouxamento da desnutrição e diminuição das perdas organicas azotadas, e principalmente da uréa eliminada pelas urinas.

Esta acção complexa, depende ainda da prezença nesta bebida:

A. De essencias aromaticas, que se desenvolvem pela *torrefacção,* e apezar de pouco conhecidas dos chymicos, e ainda menos bem estudadas pelos physiologistas, se revelam por caracteres proprios, como o sabôr e perfume, que não deixam duvidar da sua existencia e da sua acção physiologica.

B. De um alcaloide especial (cafeina) que existe já formado antes da torrefacção.

C. De substancias azotadas, como a legumina, a albumina, etc., e de principios anorganicos, como o chloro, acidos phosphorico, e sulphurico, potassa, cal, ferro e outros.

D. De substancias amylaceas ou saccharinas, como amydo, dextrina, glucoza, e de corpos gordurentos como a oleina.

Á prezença das essencias aromaticas, deve ser attribuida a sua influencia sobre as faculdades intellectuaes cuja actividade augmentam, favorecendo as suas funcções, (effeitos cephalicos).

Á prezença do alcaloide devem ser attribuidas:

a. Sua influencia sobre a medulla espinhal (effeitos medullares) cuja força excito-motora augmenta, e por cujo intermedio, actua sobre os nervos sensitivos (hyperesthesia) e sobre os nervos motores (commoções musculares, tremores) como se nota depois da ingestão de certa quantidade do liquido.

b. Sua influencia sobre o grande sympathico, que excita, e em consequencia desta excitação, sobre a cir-

culação (contracção do apparelho vascular, anemia dos tegumentos e tecidos, augmento da tensão arterial, afrouxamento das pancadas do coração) sobre a calorificação (abaixamento da temperatura peripherica) e finalmente, sobre a nutrição (diminuição das oxydações intra-organicas, afrouxamento da desnutrição e minoração dos reziduos eliminados pelas secreções.

c. Á presença dos principios azotados e anorganicos, se devem attribuir: o seu poder plastico e reparador.

d. As substancias amylaceas e saccharinas e aos corpos gordurentos: o seu poder *thermogenico* ou *calorifico* [1].

Tal é a influencia do café simples, tomado com moderação.

Mas não é sómente no estado de simples infusão com agua, que se toma o café; mixturado com leite, constitue hoje o primeiro almoço de uma grande parte da população de todas as cidades. A ideia d'esta mixtura, é antiquissima, e perde-se nos tempos tradicionaes. Parece entretanto, que o primeiro que disso se lembrou, segundo diz Dufour, foi um medico allemão de nome Neuhofius, que escreveu uma obra sobre a embaixada dos hollandezes na China, e por essa occasião, falla do café com leite, que elle ensaiara, ao ver os chins mixturarem o chá ao leite, para o tomarem *não só por prazer, mas para dal-o assim aos tisicos como remedio.*

Com effeito, no começo do seculo XVIII e nos fins do XVII, era o café com leite considerado ainda como um remedio, ou bebida hygienica quando muito; como tal, o recommendaram em França, Alliot e outros medicos, affirmando, como ainda hoje, que não existe bebida mais salutar para as molestias do peito, baseando-se em experiencias feitas por autoridades di-

1. D. A. Marvaud. *Les aliments d'Epargne ou anti-déperditeurs.* 1871.

gnas de todo o respeito, que o empregaram principalmente para o restabelecimento das forças em pessoas enfraquecidas por molestias prolongadas.

Passaram os tempos, e mais tarde, no decurso do seculo XVIII, logo que o café simples ou preto, começou a ser tomado por todos, aconteceu o mesmo com o café com leite: de remedio que era, passou a ser alimento vulgar e quotidiano, e no fim desse seculo, era já tão conhecido e usado por todos, que até os proprios operarios de Paris e outras cidades, o tomavam, si dermos credito a Mercier [1], donde, afóra não pequena exageração, se acha o trecho seguinte que dahi extractamos: «O uso do café com leite, diz o autor, «prevaleceu e espalhou-se por tal fórma entre o povo, «que se tornou o almoço constante de todos os opera-«rios.»

«Estes, acharam n'este alimento mais economico, «maiores recursos, e mais sabôr do que em qualquer «outro. Em consequencia d'isto, bebem-o em quantidade «prodigiosa, dizendo, que assim se sustentam muitas «vezes até á noite. Tambem não fazem mais de duas «refeições.»

De facto, o café com leite, é, quando ambos os liquidos sejam de boa qualidade, um dos alimentos mais agradaveis e uteis, que se podem ter sempre com facilidade, pela grande promptidão com que póde ser preparado. A addicção do leite ou nata, modifica-lhe o sabor amargo por tal modo, como o proprio assucar por si só não o faz, o que torna esta bebida ainda mais apreciavel.

O café simples, é benefico, mas junto ao leite, tem uma utilidade dupla, porque accresce-lhe ainda, a de ser altamente nutritivo, e preferivel a qualquer outra especie de bebida que a acompanhe, ou isolada, forma a primeira refeição matinal.

Brillat-Savarin e J. Roques, dous autores, a quem

1. *Tableau de Paris.*

já nos referimos, affirmam, que não existe melhor alimento para os homens obrigados ao trabalho de gabinete logo depois do seu almoço. [1] Moleschott [2] outro enthusiasta desta bebida, diz em sua magnifica obra sobre physiologia alimentar, o seguinte, que vertemos do original:

.... «Uma bôa chicara de café com leite bem «temperado, não subtrahirá nada da vossa intelligen«cia, muito ao contrario, estando o vosso estomago li«vre de iguarias succulentas, não fatigará o vosso ce«rebro; isto é, elle não o associará ás suas angustias, «mas sim deixal-o-ha operar livremente. Em breve, as «suaves moleculas do moka, farão circular o sangue «sem dar-lhe um calor immoderado; o orgão pensa«dor receberá uma impressão sympathica, o trabalho «tornar-se-ha mais facil, e assim, chegareis sem gran«de obstaculo, á refeição principal do dia, que deve «restaurar o vosso corpo, e conceder-vos uma noute «calma e deliciosa. O homem que não se entrega a «trabalhos rudes, não tem necessidade de duas refei«ções substanciaes por dia; um almoço *frugal*, e um «jantar *confortavel* ser-lhe-hão mais que sufficientes.»

Com effeito, um dos mais eminentes chymicos francezes, Payen, procurando determinar pela analyze quantitativa o valor nutritivo do café com leite, chegou a demonstrar, que um litro, composto de partes eguaes de café e de leite, representa *seis vezes mais* substancias solidas, e *trez vezes mais* materia azotada (elemento reparador dos orgãos, musculos, ossos, tecidos, etc.) de que o caldo de carne de vacca. Concordando com a opinião egualmente autorizada de Liebig, o celebre chimico organico de Munich, diremos, que Payen ficou aquem da verdade, isto é, não disso tanto quanto deveria dizer em favor desta mixtura, porquanto, a parte ou proporção nutritiva contida no caldo

---

1. Brillat-Savarin. *Physiologie du Gout. Paris 1874.*
2. Jacques Moleschott. *Physiologie der Nahrungsmittel. Giessen.* 1859.

de carne, é realmente tão pequena, que não se faz um grande elogio ao café com leite, dizendo, que este nutre *seis vezes mais*, que egual volume de caldo.

Eis a composição chymica que Payen encontrou em em 1 litro de café com leite, preparado com 1 litro d'agua e 100 grammas de café torrado:

	Subs. solidas	Subs. azotadas	Materias gordurentas, salinas e assucaradas
Meio litro de infuzão decafe. Gram.	9.50	4.53	4.97
Meio litro de leite.	70.00	45.00	25.00
Assucar (termo medio)...........	75.00	0.00	75.00
	154.50	49.53	104.97

Já o dissemos, Liebig esforçou-se muito, em apregoar a importancia do café com leite como alimento, quando em suas *Cartas Chimicas*, se dirige com especialidade aos operarios agricolas da Baviera.

Ha mais de cincoenta annos, que o uzo do café com leite, começou a adquirir vóga entre os povos de quazi todos os Estados europeus, e alguns americanos, mórmente naquelles paizes, onde o leite é abundante e de boa qualidade. Na França e Inglaterra é muito uzado, principalmente como almoço nas cidades, menos nas villas, e quazi nada no campo; ao contrario, não succede o mesmo na Allemanha, na Suissa, Austria, Belgica, Hollanda, e alguns mais, onde é preferido a qualquer outro alimento, para o almoço quotidiano das populações, tanto urbanas como ruraes, e até mesmo algumas ha, que quazi se sustentam exclusivamente de café com leite, acompanhado de pão com manteiga ou batatas cozidas, como acontece em certos districtos industriaes da Saxonia, cuja classe operaria não póde, com os exiguos salarios que percebe, obter uma alimentação mais substancial. Assim associado áquelles alimentos, tem o café um valor nutritivo bem preciozo, e a próva é, que essa gente, posto que escrophuloza, não aprezen-

ta comtudo um aspecto rachytico, que fizesse presumir da insufficiencia da sua nutrição.

Mas, para que esta bebida seja salutar, e produza os effeitos que della se espera, é necessario que reuna, alem de outras condições, a pureza dos elementos que a constituem. É infelizmente o que não succede as mais das vezes, devendo-se deplorar o facto, de serem os proprios consummidores, aquelles, que na maioria dos cazos, se encarregam de adulteral-a com chicorea e outros ingredientes, que a sua ignorancia não repelle. Outras vezes porém, é o espirito de avidez, como succede nos cafés publicos de algumas capitaes, e da mór parte das cidades e villas, cujo café com leite, é pouco apropriado a dar uma boa ideia dessa bebida. Assim acontece, por exemplo em Paris e Vienna, onde ella é preparada com café sempre mais ou menos mixturado com alguma das drogas, de que nos occupamos no capitulo dos succedaneos, a este defeito accresce ainda outro não menor, o do leite, geralmente de qualidade suspeita, e cuja minima adulteração, consiste no *baptismo* com maior ou menor quantidade d'agua. Sob estas condições, o café com leite tem um gosto insipido, e seu valor nutritivo torna-se quazi nullo, chegando mesmo a ser nocivo, principalmente, para as creanças de estomago delicado ou affectado.

Os Inglezes gostam do café bem forte, quando o tomam com leite, e ao contrario, bem diluido para tomal-o simples, e todo o amador de café com leite, deverá certamente concordar com elles. Uma bebida identica, cuja denominação a classifica perfeitamente, é o *coffee-milk,* ou leite de café, excellente mixtura, imaginada pelos Inglezes, e hoje bastante apreciada por toda a parte.

O seu preparo é simples, e consta do seguinte: Lança-se o pó do café torrado dentro de leite, e cozinha-se este durante um quarto de hora, depois, deita-se-lhe uma pequena quantidade de cólla de peixe, desmanchada previamente n'agua, para a clarificação do li-

quido, cozinha-se ainda durante alguns minutos, e deixa-se assentar o reziduo, servindo portanto só o leite que sobrenada, e que é um café com leite concentrado, extremamente saborozo e aromatico. Não só em Inglaterra, mas no estrangeiro, ha muitos amadores que uzam diariamente desta bebida, muito apreciavel, sobretudo, quando o leite cozinhou em grau sufficiente e engrossou um pouco, tomando então o gosto do chocolate.

Como era natural, tambem o café com leite, não escapou ás invectivas dos adversarios do café simples, mórmente nestes ultimos decennios. Alguns o fizeram, induzidos por erro, e bazeados em experiencias levianas, sem fundo scientifico nem methodo, outros por ignorancia dos phenomenos physiologicos da digestão, e da chimica organica; outros finalmente, attribuiram-lhe, entre muitos defeitos, o de originar certas molestias. Para combatel-os, basta virmos com a logica dos factos, contra os quaes não ha argumentação que rezista.

Os primeiros calumniadores, pretendem, que mixturando ao café, o leite perde a faculdade de coagular-se no estomago, e que portanto não póde ser por este digerido! «Elle aniquila, diz Lewes, a acção do succo «gastrico, e perde por conseguinte toda a sua proprie«dade nutritiva. Torna-se um *verdadeiro veneno!* «que conduz pouco a pouco a molestias graves e muitas vezes fataes, taes como: as desordens nervozas, gas«tralgias, desarranjos das funcções intestinaes, pulmo«nias, tisicas, e tantas outras enfermidades crueis, que «atacam e dizimam principalmente as mulheres...» [1].

Que vontade de declamar, e que amor á leviandade! Na verdade, seria atroz, si uma bebida, que ganhou tantos adeptos em todo o vasto orbe terraqueo, fosse a cauza primordial e verdadeira de tantos males! Ora, si a multidão infinita de consumidores do café

1. Lewes. *The physiology of common life.* Leipzig. 1860.

com leite, não sente nenhum dos flagellos, que são imputados por esses sonhadôres funebres á innocente bebida, não deveremos concluir que é innocente, ou então, que esse *veneno* é dotado de grandes sentimentos humanitarios, pois que nos poupa dos effeitos, com as propriedades deleterias que lhe são attribuidas?

É verdade que o café com leite, não convem a todas as naturezas, e mesmo que elle seja cauza indirecta de certos incommodos ou enfermidades bem constatadas em certos individuos, nunca o seria, pelo facto de resistir á acção do succo gastrico, nem tão pouco, pode ser a verdadeira e unica cauza de molestias. Consultando a chimica veremos si assim é. Ensina esta, que um pouco de leite, entregue a si mesmo, coalha ao cabo de alguns dias, entretanto, que mixturado com café, já não succede o mesmo, mas conserva-se sempre no estado liquido durante trinta a quarenta dias. Como nos explica a chimica este phenomeno? Já sabemos que o café contem tannino; pois bem, é elle que suspende ou retarda a coagulação do leite? E como prova ella isto? Accrescentando, que duas ou mais gottas de um acido qualquer, atiradas dentro de uma chicara que contenha essa mixtura de leite e café, que não coagulou durante tanto tempo, farão esse liquido transformar-se *immediatamente em completo coagulo*. Como acidos, bastam para isso o vinagre ou o succo de limão. A experiencia é facil para qualquer leigo curiozo, que se queira certificar desta verdade com os proprios olhos. Ora, o succo gastrico, não contem um unico acido, mas encerra um tão forte, que faz coalhar tanto o leite puro como o café com leite. Esta experiencia, tambem pode ser feita por quem possa obter o succo gastrico do estomago de um cão, de um gato, coelho ou outro animal qualquer.

O que deixamos dito, é sufficiente para dispensar mais commentarios, e por isso crêmos, que por ora não ha fundamento serio para dar ouvidos aos adversarios do café com leite. Já ha muito que estas theorias foram

enfraquecidas pelos defensores da verdade scientifica, e em breve, estas fabulas, não produzirão effeito na imaginação do mais nescio, porque actualmente é rarissimo, aquelle que se lembra de estygmatizar publicamente o café com leite, o qual tambem achou quem lhe fizesse a mais completa apologia. Esta, partiu de fonte autorizada e de competencia incontestavel em materia physiologica. São do sabio hygienista da escola parisiense, Michel Lewy, as palavras abaixo transcriptas da sua magnifica e erudita obra [1]:

«.......O café com leite ou nata é hoje de um uzo «universal.

«Agradavel ao gosto e ao olfato, atravessa per«feitamente o organismo, *accelera a digestão*, entretem «o ventre livre, e substitue mesmo o laxante para al«gumas organizações. O povo, uza delle com grande «predilecção, vendem-o em toda a parte, tanto nas es«quinas das ruas como nas praças publicas.

«Quantas mulheres não sacrificam todo e qualquer «outro alimento á sua ração diaria de café com leite?

«Accuzam-o de produzir tremores, cauzar movimen«tos febris, palpitações, leucorrheas, de diminuir a ener«gia dos tecidos, etc. Propozições banaes, das quaes, «nenhuma é fundada em uma observação exacta e re«gular. Sómente, convem fixar a proporção entre o leite «e o café, segundo o grau de irritabilidade nervoza in«dividual.»

É excuzado insistir neste ponto, porque, é facto trivial e conhecido por todos os que possuem a mais ligeira noção sobre hygiene alimentar, que o leite de boa qualidade, mixturado a um pouco de café puro, é das bebidas mais sãs, de facilima digestão, e que por si só, constitue um excellente almoço equivalente ao valor nutritivo de muitos pães.

Não obstante, já o dissemos, como todos os outros alimentos, tambem esta bebida, é incompativel com cer-

---

1. *Traité d'hygiène publique et privée*, 1865. Paris.

tas organizações: as pessoas nervozas, e as dyspepticas ou as que soffrem de qualquer modo do estomago, devem evital-a o mais possivel, ou antes, abster-se della completamente. Ha individuos, que supportam perfeitamente o leite puro, emquanto que lhes é impossivel digerir um pouco de café com leite. Para as mulheres que padecem de certas enfermidades, que lhes são peculiares, bem como as meninas, o café com leite é das bebidas menos proprias.

Ao mesmo tempo que dá lugar a um maior consummo de leite, tambem é quazi que excluzivamente tomado com assucar, mixturado muito embora com o leite, que já por si só tem a propriedade adoçante. E não se julgue, que o assucar reprezenta nesta mixtura um papel neutro ou inutil; o leite é nutritivo, mas o assucar não o é menos. Aquelle, encerra em si as materias de que é formado o sangue, e este é completatamente absorvido e transformado no organismo, em materias que são indispensaveis á vida do homem. Não é pois sem fundamento talvez, que a natureza dotou as creanças, com a propensão que todas mostram para o assucar ou couzas que o conteem; elle lhes é necessario, pois que o seu pulso tem de ser mais vivo, a sua respiração mais forte e mais frequente, para a transformação dos alimentos não só, mas para auxiliar o crescimento e desenvolvimento do seu corpo.

Parece que foram os Turcos, os primeiros que tiveram a ideia de adoçar o café com assucar; tal suppozição é natural, quando a elles devemos o uzo desta bebida. Alem do assucar, costumam aromatizal-o com o cravo e a canella, e algumas gottas de uma infuzão de ambar. Em alguns paizes, como na Allemanha, Austria e Hollanda, é tambem costume, juntar-lhe um pouco de aguardente especial, como o cognac e o rhum de Jamaica.

Deixemos agora esta ordem de considerações, para encaral-o debaixo de um ponto de vista inteiramente diverso, isto é, como agente therapeutico.

Já dissemos, que até o fim do seculo XVII, o café foi considerado na Europa como um remedio, que poderia servir para combater não já uma, mais infinito numero de enfermidades. Quem poderia então suspeitar que outr'ora assim classificado, se tornaria em tão curto espaço de tempo, uma especie de alimento imprescindivel, uma quazi que necessidade hodierna?

Todos os autores antigos, foram concordes em como o café fortefica o estomago, é aperitivo e desopilador, excita o systema nervozo, e produz outros effeitos analogos e salutares. «Si o numero extraordinario das «pessoas que prestam homenagem á verdade de uma «couza, diz Dufour, [1] torna esta couza mais aceitavel, «nunca houve verdade mais bem estabelecida do que «a das qualidades salutares do café contra as dôres de «cabeça, as indigestões estomacaes, o torpôr, e a pu«rificação do sangue.....»

Posto que Dufour, que temos citado mais de uma vez, fosse um dos mais fervorozos apologistas do café, não deixa por isso, quando assim se exprime, de dizer a mais pura verdade, porquanto, ainda mesmo que não possuisse qualidades que fossem sufficientemente comprovadas e justificadas por experiencias reiteradas, todavia, tem o café bastantes para poder ser justamente apreciado.

Poderiamos citar uma quantidade de thezes e dissertações, bem como outros muitos escriptos pró ou contra o café, já publicados na epoca a que nos referimos, mas isso em nada nos adeanta a questão, que de momento nos occupa.

Os autores modernos, não discordam em grande parte dos antigos, quanto ás qualidades que estes lhe attribuiam.

Referindo-se ao café em sua importante obra, convida Trousseau [1] a seus collegas a recorrerem mais frequentemente a esse preciozo *medicamento* para com-

---

1. Trousseau. *Traité de matière medicale et therapeutique.* Tom. II.

bater certos principios mórbidos. Á realização desse desejo, oppõe-se uma barreira quazi insuperavel: o café introduziu-se por tal fórma no regimen de todas as classes da sociedade, que difficilmente poderá ser considerado como medicamento, principalmente por aquelles que o uzam diariamente; nestes, é precizo confessar, difficilmente se alcançaria uma reacção qualquer, porque o organismo humano torna-se refractario á acção dos mais violentos venenos, quando a elles habituado gradualmente. Entretanto, é discutivel, si succederia o mesmo com os individuos que o tomam raramente ou que só o bebem em infuzão muito diluida, e ainda mais, os que em vez disso, illudem-se com a chicorea; a estes sim, cremos, que poderia ser empregado como medicamento em certas occaziões, como effectivamente foi, quando seu uzo começou a propagar-se pela Europa occidental,

E' verdade, tambem, que a medicina actual, dispõe de um enorme arsenal de agentes therapeuticos succedaneos, que operam com maior rapidez e segurança, do que o não fará certamente o café na mór parte dos cazos em que era antigamente empregado.

Entretanto, o café possue, como vamos ver, propriedades therapeuticas incontestaveis, e tem sido applicado com certa efficacia em um grande numero de affecções.

O café simples, como é geralmente sabido, cura mais ou menos todas as dôres de cabeça, pelo menos as idiopathicas, não da natureza dessas cephalagias violentas, que são o prenuncio de alguma enfermidade grave, alguma febre, uma profunda alteração das vias digestivas, etc. Como antiperiodico (propriedade devida á cafeina) dissipa facilmente as enxaquecas ligeiras, e allivia as intensas, principalmente, quando associado ao succo de limão, produzindo ás vezes effeitos maravilhozos, segundo referem Sparchuch, Buchoz e Laudarralbico; contra a asthma periodica, em que elle é muito efficaz (Pringle, Laennec, Trousseau e Pidoux), e

contra aquellas dôres que sentem na cabeça, depois das refeições, as pessoas nervozas e sanguineas. Conta-se que Pope, o celebre poeta inglez, sendo muito sujeito a este incommodo, uzava de um meio muito suave para combatel-o, aspirando pelo nariz o vapor ou aroma do café torrado. Por si só, esta propriedade já é notavel.

Como excitante do systema nervozo, a medecina tem recorrido a elle em certos cazos de desarranjos do apparelho cerebro-espinhal, como o torpôr e o narcotismo espontaneos, a somnolencia, a lethargia. Fonsagrives [1] considera o uzo quotidiano da chicara de café, como um preservativo excellente contra as affecções apoplectiformes, e as dispozições para apoplexias mesmo sanguineas, nos individuos de edade avançada, de compleição repleta e indole somnolenta; segundo parece, desenvolve-se um tal estado nervozo, incompativel com este genero de enfermidades.

Um estado morbido muito commum, e contra o qual a applicação do café é seguida de effeitos muito satisfactorios, é a *adynamia* quer esta se manifeste durante uma affecção typhoide, (Martin, Solon, e Fonsagrives) no periodo algido do cholera [2], (Trousseau, Gueneau de Mussi, e Pidoux) ou quando rezulte de envenenamento por narcoticos, opiaceos, (Giacomini, Persival, Murrey) solaneas, (Orfila, Bouchardat) cogumellos, (Bégin O' Commor) ou finalmente pelo alcohol.

---

1. Fonsagrives. *Hygiène alimentaire des malades, des convalescents et des valétudinaires.* 2.ª edit. 1867.

2. Alludindo á invasão do cholera nas fileiras do exercito Brasileiro acampado em Corrientes e Curuzú, Monsenhor J. Pinto de Campos, em sua erudita *Biographia do Duque de Caxias*, transcreve o trecho seguinte do Relatorio de 25 de Maio de 1867, apresentado pelo Ministro da Guerra á Assembléa Geral Legislativa.

«.......Nos primeiros dias de Abril appareceu o mal nos hos«pitaes do Cerrito, Corrientes e Itapirú. Redobraram-se os esforços; «novas medidas foram tomadas, porque, d'alli ao exercito pequena é «a distancia, para o flagello que a ninguem poupa, não conhece ob«staculos, prostra e abate de repente ainda os mais fortes. De todas «as medidas zombou o cholera.......

«Foram postas em pratica as medidas aconselhadas pela sciencia. «*Dobrou-se a ração do café* e agoardente á tropa, afim de ser distri«buida de manhã antes do alarme, e á noute antes de recolher..... «Deve-se seguramente a esta medida a salvação de muitos atacados.

Os Orientaes conhecem perfeitamente o effeito do café, contra o estado de aniquilamento e prostração em que costumam cahir pelo abuzo que fazem do opio. A medecina, lança ás vezes mão desta especie de antidoto nesses cazos de intoxicação, quer directamente do opio quer de seus saes. Si o café não neutraliza chymicamente estes agentes toxicos, tem a propriedade de impedir parcialmente a força entorpecente, e chega mesmo, em alguns cazos, a sustar os accidentes de um envenenamento desta natureza. A embriaguez alcoholica, não é mais do que um envenenamento narcotico, no qual ás vezes, um profundo torpôr, põe em perigo a vida do doente, e todos sabem, que o café é utilissimo nestes cazos, retardando ou moderando por sua acção os effeitos funestos que ella ás vezes promove.

Como excitante da circulação, tem sido empregado na amenorrhéa, na dysmenorrhéa, (Sparschuh, Buchoz); foi egualmente prescripto e com bom exito, para provocar o fluxo hemorrhoidario suspenso (Sparschuh) para abreviar a erupção da variola (Boerhaave) para facilitar a expectoração nos cazos de bronchites chronicas (Andry, Roques, Offret).

Elle foi ainda preconizado contra um grande numero de estados morbidos, caracterizados pela congestão ou turgencia de certos orgãos.

Nas hernias estranguladas, segundo Duand, Meyer, Czernicki e outros therapeuticos distinctos, a absorpção de algumas chicaras de café bem forte, facilitou a reducção.

Contra a asphixia cauzada pelo vapor do carvão em combustão (oxydo de carbono) tem-se dado com excellente rezultado uma dóze elevada de café bem forte. Uma outra especie de asphixia, si assim é possivel classifical-a, a asthma periodica, é tambem moderada por elle, segundo a opinião de alguns praticos (Trousseau, Pidoux, Laennec).

Como tonico nas escrophulas (Gardien) e no escorbuto (Etmuller e Larrey).

Todos os autores, são unanimes em testemunhar os bons effeitos do café como succedaneo do quinino em muitos cazos; a sua efficacia nas febres intermitentes é um facto por demais conhecido, e aqui póde-se mesmo consideral-o como um verdadeiro remedio heroico. O uzo vulgar que delle se faz em Constantinopla e certos lugares da Grecia contra aquella affecção, é uma prova cabal, e nesses paizes dá-se ao doente, nos intervallos dos accessos, uma infuzão muito concentrada e bem quente, addicionada ainda do succo de limão; o seu effeito é sempre infallivel mesmo em cazos rebeldes, (Murrey, Rasori, Grindel, Bouchardat). Com este simples remedio se curaram muitos soldados, que estavam em guarnição em lugares pantanozos no Mexico. Na Russia é um remedio cazeiro contra as febres paludozas.

A tantas qualidades, accresce ainda a de ser diuretico, e por conseguinte, convem muito em todas as affecções gottozas e calculózas, que são irmãs gemeas. (Sparchuch, Buchoz, Petit) na albuminuria e diabetes assucarada (Bouchardat) na hydropesia, (Dufour, Zwinger, Bouchardat). Pretendem alguns auctores, que estas crueis molestias, são muito raras nos paizes onde se faz grande uzo do café, como por exemplo no Oriente? Seria esta a unica razão? «........ E' uma «verdade bem notavel, diz Palgrave, que a gotta, a «pedra e outras affecções calculósas, sejam raras nes«ses paizes, o que só se explica talvez pelo uzo fre«quente do café, que é tão proprio para estes incom«modos, quanto o vinho lhes é contrario.» [1]

Acreditam os orientaes, que elle é muito favoravel aos orgãos da audição, e aos da vista, e por isso emquanto o tomam, teem por costume approximar repetidas vezes a sua chicara dos ouvidos e olhos, como que para banhar estes orgãos, com o vapor que se des-

---

1 W. F. Palgrave. *A years journey through central and eatern Arabia. London 1866.*

prende da aromatica bebida. É talvez pela observação d'este facto, que alguns medicos teem intentado debellar certas ophtalmias chronicas com loções ou com o vapor da infusão.

Finalmente, tem ainda sido prescripto em algumas outras affecções, sem que a isso haja prezidido um motivo racional; taes são por exemplo: a coqueluche, o enjôo de mar, (Guiot, Larrey) os vomitos nervósos, (Buchoz) a hypochondria, (Cullen) e a nostalgia (Fonsagrives). [1]

Não concluiriamos tão breve este paragrapho do presente capitulo, si acaso fossemos enumerar simplesmente a infinita quantidade de molestias e estados morbidos, contra as quaes se tem ensaiado a nossa bebida. Os poucos exemplos, porém, que acabamos de mencionar, são sufficientes, para demonstrar que as virtudes vulgares e os serviços já muito preciosos, que presta ao homem em estado de saude normal, o grão maravilhozo que occupa nossa attenção, não são os seus unicos titulos de recommendação ao reconhecimento da humanidade. É fóra de duvida, que o café não admitte paralello com os seus congeneres.

Concluiremos, pois, este capitulo, com dois factos curiozos, que cabe aqui relatar, posto que um delles seja alheio ao objecto que de momento nos preoccupa, mas que ainda servirão, para demonstrar que o café não é uma simples e insignificante bebida aromatica como tantas outras, e como vulgarmente se suppõe, mas sim, que tem sido o objecto de constante curiosidade, até mesmo para a sciencia.

Parece que entre os alimentos que uzamos hodiernamente, liquidos e sólidos, as bebidas aromaticas como chá, o café, o mate, chocolate, e a cóca, o tabaco que deleita tantos milhões de homens e mulheres, o opio e tantos outros, poucos haverá, que não exerçam verdadeira influencia medicamentóza no organismo hu-

1. Vide Marveaud. loc. cit.

mano, que não sejam verdadeiros remedios? A sciencia de Hahnemann, essa verdadeira medicina do futuro, tem provado até á evidencia nestes ultimos tempos, que os elementos constituintes de certos corpos, os principios contidos nos succos de plantas, que até hoje se nos afigurou serem cousas inoffensivas, são em casos dados e applicados em dynamisações muito elevadas, verdadeiros medicamentos de uma energia extraordinaria, inegavel e demonstrada pela experiencia quotidiana. Como vimos, a allopathia, acceita o café como um agente therapeutico em muitos casos; pois a homeopathia não tem tambem o *coffea*, não como simples infusão, mas como um verdadeiro *especifico*, util em grande numero de affeções? Mas, fechemos este parenthesis, para volver aos dois factos com que remataremos esta parte do nosso estudo. O primeiro delles, é a observação que fez o dr. Chalrand [1] o qual pretende que o cretinismo nos Alpes, tem diminuido muito estes ultimos vinte annos, e entre as causas que teem contribuido para isso, attribue uma grande parte ao café, cujo uzo se tem generalizado ahi, e penetrado até nos logarejos mais reconditos. Não seria talvez inverosimil, que esta bebida, como já vimos, tendo a propriedade de dissipar o entorpecimento physico e moral, possuisse tambem, a virtude de renovar o sangue daquelles pobres habitantes das montanhas, de modo a evitar, que continuem a procrear tantos desses entes desgraçados que são a vergonha da especie humana? Seja como fôr, o certo é, accrescenta este mesmo medico, que as mulheres dos Alpes, encaram o café como um remedio real, e recorrem a elle, todas as vezes que sentem o mais leve incommodo.

O segundo facto, é uma curiosa historia que em seu tempo teve grande voga, e cuja paternidade se attribuiu a um certo Sauvageon. Foi o caso, que em 1862 todos os jornaes da Europa, e logo outros dos Estados

1. O. Laudarrabilco. *Du café envisagé au point de vue de ses applications*. Montpellier. 1866.

Unidos, reproduziram um artigo, que trazia por titulo o seguinte: «*O que existe em uma chicara de café?* — e cujo texto dizia:

«A esta pergunta, responderão muitos, que ha chi-«corea; todos os medicos, que ha um excitante espas-«modico, e M. Sauvageon accrescentará, que ha um «barometro tão fiel como os melhores instrumentos dos «Chevalier de Paris, e dos Caselli de Londres. Sim, «diz elle, si adoçando o vosso café, deixardes o assu-«car derreter-se sem agitar a infusão e a chicara, as «bôlhas de ar contidas no assucar, subirão para a su-«perficie do liquido. Si as bôlhas formarem um todo «espumôzo, conservando-se bem no centro da chicara, «podeis estar certo, que isso indicará um tempo bom e «fixo; si ao contrario, a espuma fôr em fórma de aneis «para as bordas da chicara, presagiará grande chuva; «estacionando, mas não bem ao centro, teremos tempo «variavel; si ella se mover para um só ponto da bor-«da da chicara, finalmente, não se desagglomeran-«do, então haverá chuva.......»

O artigo concluia affirmando, que só depois de se haver verificado estas indicações, comparando-as com as de um barometro metallico de Bourdon, e um outro metallico de columna de mercurio, tendo-se reconhecido a exacta e plena concordancia das observações, o autor entregára este facto á luz da publicidade!

Ainda temos bem presente na memoria, o espectaculo interessante que apresentava um dos cafés do *Linden*, no qual nos reuniamos todas as tardes com os nossos companheiros da Universidade de Berlim. Ahi circumdando as mesas, cada um observava em silencio profundo os phenomenos indicados antes, tomando nóta do resultado, para confrontar no mesmo dia e nos seguintes, com as evoluções meteorologicas que se davam na atmosphera local, quando não, nos barometros do gabinete de physica da Universidade.

Infelizmente, porem, para o barometro de Sauvageon, um auonymo antagonista dessa recente opinião,

enviou uma carta á *Independencia Belga*, que este jornal entendeu dever publicar, e na qual, o novo barometro, ou antes seu inventor, ficou coberto do mais malevolo ridiculo, posto que em estylo fino e muito chistozo. Eis a carta cujo autor se assignou La Greffe:

«Li com a maior attenção, a nota de M. Sauvageon «sobre as indicações barometricas de uma chicara de «café. Os esclarecidos amadores do nectar arabe, fica«rão menos surprehendidos do que reconhecidos com «esta nova graça. Mas, si o facto revelado por Sauva«geon é incontestavel, deriva-se d'elle uma outra ma«ravilha, porque com a sua chicara de café, poderá «cada qual d'ora avante, fazer vir bom tempo, ou chamar «a chuva a seu bel prazer. Para provocar bom tem«po, bastará encher a sua chicara até trasbordar, e ao «contrario, para chamar a chuva, não se deverá en«chel-a totalmente. Como as bôlhas d'ar sobem sempre «para a parte mais elevada, no primeiro caso, ellas se «acummularão no centro, e no segundo, nas bordas; «porque em virtude das leis da capillaridade, quando «a chicara estiver cheia, a superficie do liquido será «convexa, e vice-versa será concava, logo que o li«quido não chegar até á borda.»

«Não duvido que M. Sauvageon, que é um dos meus «antigos conhecidos, não veja nesta minha opinião, «uma prova da nossa adhesão mutua!»

Parece incrivel, mas é certo que em 1863, ainda uma parte da imprensa allemã, se debatia em conclusões e raciocinios acerca d'este assumpto!

Relatamos este facto, não por sua importancia, bem entendido, mas pela curiosidade que encerra, e por dizer respeito ao objecto de que nos temos occupado; e vamos passar a um outro thema menos interessante, mas tambem importante.

CAPITULO XI

A INFUSÃO

Não ha nada mais facil do que preparar uma boa chicara de café; custa isso tanto, como obter uma mediocre ou pessima; nestas duas ultimas hypotheses, não é necessario saber-se nada; qualquer homem ou mulher, por mais ignorante que seja, fará uma infuzão, logo que se lhe dê agua e café torrado em pó. Não será assim para o primeiro cazo figurado; para ter-se bom café, é precizo possuir algumas noções do *como*, do *modus faciendi* mais racional, é necessario nesta operação, como em tudo aquillo que desejamos fazer com acerto, observar certos cuidados, ter bastante attenção e capricho, o que sempre se consegue com um pouco de boa vontade.

O que vamos expôr no seguimento deste capitulo sobre os processos mais uzuaes, e as operações que que nos parecem as melhores e mais approvadas, faremos do modo mais claro e concizo que nos fôr possivel, já mesmo, porque esta operação costuma ser um dos mais bellos attributos de uma verdadeira dona de caza, de modo que os *leitôres femininos*, que eventualmente hajam lido as regras que vamos traçar sobre este importante ponto, não se arrependam de ter gasto o seu tempo.

Sem temôr de parecer enfadonho, repetiremos ainda uma vez, que o café, é um desses productos inexti-

maveis com que a natureza dotou a humanidade, e por isso a sua infuzão deve ser, como todas as couzas bôas: excellente em absoluto, sem jámais admittir o termo medio. O café, é como o vinho, ou antes, como um discurso, ou um trecho de poesia: é incompativel com a mediocridade; a suavidade do seu aroma, e as suas preciozas virtudes, formam um nectar celestial que não é feito, nem deve ser libado pelos *paladares e gargantas de aço de Krupp!* Feita com todas as regras que a experiencia e o senso scientifico teem dictado, não ha rival que eguale a esta bebida?

Um dos grandes obstaculos que geralmente se antepõe ao amador do bom café, é a faculdade de obter ou saber escolher o grão, do qual se possa fazer uma bôa infuzão. No capitulo competente, procuramos demonstrar as condições em que o genero entra para o mercado, onde as innumeras qualidades com as suas denominações de origem ou outras, regulam pouco mais ou menos os preços, mas nunca a qualidade, o que se dá nos mercados por atacado.

Em geral, é pelo preço mais ou menos alto, que o comprador deverá presumir da bôa qualidade. Infelizmente, porém, não é áquelle mercado, que recorrem de ordinario, os que precizam de café para o seu consumo particular, mas sim ao de varejo; neste, a posição do comprador é realmente difficil. As mais das vezes, o proprio retalhista, será incapaz de dizer com certeza o nome e a procedencia do grão que vende; a mercadoria póde estar de tal ou qual modo deteriorada, e elle não lhe reconhecerá o defeito, e si porventura o soubesse, não o diria certamente ao consumidor; limita-se pois a taxar o preço, pelo que pagou o genero em primeira ou segunda mão, ou pelo que intenta lucrar, e por conseguinte, si o comprador não quizer ser victima, deverá aprender a julgar por si proprio da qualidade de uma sorte qualquer, que poderá ser bôa ou mediana, emquanto que o seu preço fica sempre inalteravel. Mas para tal conseguir, é ne-

cessaria uma certa experiencia, que não é dada a todos adquirir. Já no capitulo a que antes nos referimos, trátamos de dar uma ligeira ideia disso, fazendo vêr quaes os carateres distinctivos de cada uma sorte, bôa ou má; comtudo, será assim mesmo impossivel para um consumidor vulgar, ajuizar á primeira vista, de um punhado de grão que o mercador lhe apresente, si o genero tem ou não, as condições desejaveis. Assim pois, em um tal mar de incerteza, o melhor caminho a seguir, e ao mesmo tempo o mais seguro, será, depois de haver experimentado uma qualidade qualquer, que dê em resultado uma bôa infuzão, reter bem na memoria: o aspecto, côr, o aroma, o pezo, e a fórma do grão, e comprar, sempre que fôr possivel, dessa mesma ou de uma qualidade que se assemelhe.

Tendo-se adquirido alguma pratica nesse exame, é sempre mais prudente, comprar o grão crú, do que expôr-se a ser victima inevitavel da fraude, obtendo-o já torrado, e ainda menos moido, estado este, em que raramente deixará de estar falsificado.

Muitas pessoas, teem por habito fazer o café com duas e mesmo mais qualidades de grão, mixturando alguma sorte amarellada ou clara com outras verdes, porque, dizem ellas, a primeira tem mais aroma, e a segunda mais gosto. Assim se mixtura na Suissa o café da Martinica com um pouco dos de Bourbon ou Moka, todos tres muito bons, é verdade, mas não quer dizer ainda assim, que por sua mixtura, se obtenha um resultado duplo ou triplo em beneficio do producto resultante, alem de ser difficillimo, encontrar-se em todos os mercados esses trez cafés no seu estado original. A opinião dos gastronomos está muito dividida a respeito de semelhantes mixturas. Quanto a nós, si nos fosse permittido expender a nossa neste cazo, diriamos simplesmente, que não podemos approvar esse systema, pela razão mui simples, que o grau maximo de torrefacção de cada sorte varia muito, e si portanto, se torrarem conjunctamente duas qualidades, ha

de uma ficar por força mais ou menos torrada que a outra, porquanto, uma requer, para chegar a ponto, um tempo fixo, que nunca será egual ao que exige a outra qualidade.

Os que se guiarem sómente pelo preço, expõem-se, como todos os que compram um genero, e julgam de sua qualidade, unicamente pela somma mais ou menos elevada que lhe pediu o mercador, a pagar por preço alto a sorte media, com a qual se contenta a maioria dos consummidores. Isto é inevitavel no commercio actual, e para não correr risco de ser-se logrado, é necessario uma experiencia muito especial, que nem todos podem, ou teem a paciencia precisa, nem tão pouco a vontade de adquirir.

Mas, si por um lado é impossivel dar ao leitor uma ideia clara e acertada, do modo pelo qual deve procurar obter um grão, que reuna em si todas as qualidades necessarias, sem que por isso seja de qualidade extra-fina, por outro tambem, não devemos deixar de referir-lhe as regras d'arte, o modo de preparar uma boa infuzão, e evitar assim, que elle obtenha de um mau café, uma infuzão ainda peior.

Não só os cozinheiros e botequineiros, mas tambem os chymicos, estudaram, e fizeram muitas experiencias ácerca dos meios de obter uma infuzão excellente, boa, ou soffrivel, de um grão que não esteja totalmente arruinado, ou tenha soffrido uma avaria excessiva. Para isso, imaginou-se uma serie de methodos e de apparelhos, e por essa razão, vamos entrar com algum detalhe neste assumpto, dividindo o prezente capitulo em duas secções distinctas: a primeira, versará simplesmente sobre a torrefacção, e a segunda, tratará da infuzão ou decocção.

I. TORREFACÇÃO

Das operações necessarias para preparar uma boa chicara de café, é sem duvida alguma a torrefacção a

mais importante, e a que exige a maior somma de cuidados. Todos o sabem e o reconhecem, mas não são muitas as pessoas capazes de a fazer em regra, porque esse mister exige, alem de grande attenção, ainda maior paciencia. Neste ponto, vamos de accordo com Dufour, o autor já tantas vezes citado, quando diz que: «Muitas pessoas julgam possuir a sciencia de torrar «café, e poucas a possuem, não só em França (onde «abunda essa especie de gente, cujo conhecimento em «todas as couzas, sendo muito limitado, lisongeiam-se «de saber fazer tudo, sem nada ter aprendido); mas «tambem no Oriente, onde o grande consummo e fre«quente uzo que se faz do café, deveria ter ensinado «tudo quanto é necessario a esta preparação, pelo me«nos, áquelles que d'isso fazem o seu meio de vida (os «botequineiros). Tanto isto é verdade, que M. Bernier «assegurava-me, que durante uma longa residencia no «Cairo, a maior cidade do Oriente, e aquella em que o «café tem mais vóga, não ha sinão dous homens, que «gozam da reputação de o saber fazer com perfeição.»

Antes de torrar o grão, o primeiro cuidado que se deve ter, é limpal-o em um peneiro, para esse fim apropriado, e d'onde possa sahir bem escolhido e limpo de tudo quanto não fôr grão são. Feito isto, estende-se sobre um taboleiro ou uma meza, e separa-se toda a materia extranha que se encontrar, como sejam: areias, calháos, fragmentos de madeira, etc., tendo porém o maior cuidado em não deixar ficar os negros, bolorentos, ou disformes, que denotam, como já dissemos, um mau estado, e poderiam infectar os outros sãos e alterar-lhes o gosto e aroma.

Esta cautela ainda não é sufficiente; ha uma outra preliminar, antes de se proceder á torrefacção, operação que reputamos da maior importancia, e que geralmente é desprezada. Esta, consiste na lavagem do grão que se vae torrar, e que deve ser feita com a maior rapidez possivel. Para esse fim, deita-se o grão em um vazo qualquer isempto de cheiro extranho, e cobre-se

alguns dedos acima da sua superficie com agua fria e pura, e durante cinco a dez minutos, meche-se o grão e esfrega-se entre as mãos. Si a quantidade fôr grande, (de alguns kilos por exemplo) será necessario renovar a agua de lavagem, até que esta não se turve a ponto de accuzar muita impureza. Apoz este trabalho, atira-se o grão sobre uma peneira para escoar a agua; e deita-se-lhe ainda uma ou duas vezes agua fresca por cima. Então, é tirado d'ahi para dentro de um sacco ou panno de linho, no qual se deverá esfregal-o, de modo que fique, não completamente secco, já se vê, mas que se lhe note ainda agua adherente. Esta operação, deve tambem ser feita com a maior celeridade possivel. Nem se julgue que semelhante ablução seja uma dessas manobras que se fazem ás vezes em outras couzas, que se preparam, sem uma razão de ser, sem um fim theorico, e de uma necessidade praticamente reconhecida. A lavagem tem dous escôpos: o primeiro, é libertar o grão das impurezas, como o pó e arêa fina, que sempre lhe adherem, e si por acazo, tiver havido coloração arteficial, feita com alguma substancia nociva ou mesmo toxica, como as que já enunciamos no lugar competente, ficará essa, quando não dissolvida, pelo menos dsspregada do grão, e mixturada á agua. Mas não se cifram nisso as vantagens da lavagem, uma outra ainda resulta d'ahi, e esta é de summa importancia theorica e de um effeito pratieo incontestavel. É sabido, que todas as qualidades de grão, não conteem agua latente ou natural nas mesmas proporções. Ora, uma porção qualquer de café, comprado no primeiro mercado que se encontrar, é raramente composto de uma só qualidade de grão, d'onde se infere, que sendo a quantidade d'agua desegual, o tempo necessario para torrar a ponto uma certa quantidade nessas circumstancias, não será tambem egual, e por conseguinte, uma qualidade ficará mais torrada que a outra, sob pena de queimar alguma. Entretanto, com este tratamento, — que não deixaremos

de recommendar com toda a instancia, áquèlles que querem caprichar nesta operação, e obter os melhores rezultados possiveis — o grão ficará mais ou menos embebido d'agua, segundo a proporção já contida naturalmente em cada sorte, de modo, que assim teremos um punhado de café, composto que fosse de dez sortes heterogeneas, saturado da mesma força de humidade, e que submettido á acção do calor do fôgo, se modificará de um modo egual, ou aproximadamente depois de concluida a operação de torrar, difficilmente se encontrará um grão mais torrado do que um outro. No processo vulgarmente adeptado, dá-se sempre este inconveniente, e quando se ignora a cauza, attribue-se naturalmente á qualidade do comestivel. A razão deste procésso é simples, e explica-se em duas palavras: ao desprender-se esta agua no estado de vapor, fende as cellulas que a encerravam, que uma vez abertas, ficam mais sujeitas á acção do fogo, e assim modificadas as substancias particulares que as compõe, sobre as quaes a torrefacção tem de exercer a sua influencia. Quando se generalizar semelhante preparo do grão antes de torral-o, diminuirá muito o numero dos queixozos do café mal torrado. Assim preparado, póde-se dar começo á torrefacção. Os vazos nos quaes se effectua de ordinario esta operação, variam muito quanto á sua natureza, todavia, os mais communs, são os fechados ou os abertos. Antigamente, e mesmo ainda hoje em muitos paizes, vigora o vazo aberto, que consta geralmente de uma fregideira de argilla ou metallica, principalmente em caza de particulares, onde apenas se torra a quantidade necessaria ao consummo de poucos dias. Esta pratica, que por demais conhecida, para nos occuparmos, sendo a mais primitiva, é o melhor e mais seguro methodo, sobretudo, para os que não teem a cautela e conhecimentos necessarios para guiar-se na torrefacção em vazos fechados. Tem porém um inconveniente, e este é, o de não permittir que se opere com grandes quantidades, como convem aos que se oc-

cupam da venda do café torrado, e os que fazem, como os botequineiros, um grande consummo. Para estes, a torrefacção em torradores fechados, é sempre preferivel por mais de um motivo. Estes apparelhos, que qualquer simples familia, póde fabricar um em poucas horas, são de uma construcção muito simples, e por isso funccionam sempre bem, alem de ser seu custo muito modico. Ha ainda nelles uma vantagem, que não póde ser tida como das mais insignificantes : servindo sómente para esse fim, não se corre o risco de impregnar o café de cheiros estranhos, que o prejudicariam, o que acontece frequentemente, com a fregideira por exemplo, quando se é obrigado a uzal-a para este e outros fins.

Um torrador, como os que se fabricam actualmente, e se encontram em quazi todas as cazas que negociam em ferragens, ou objectos de uzo culinario, não é mais, do que um simples tambôr de folha de ferro, atravessado por um eixo tambem de ferro, cujas extremidades salientes de ambos os lados do cylindro, descançam horizontalmente sobre um cavallete apropriado a esse fim, ou então, sobre as paredes de uma caixa de ferro, munida na sua parte inferior de uma grelha que faz o serviço de um fogão.

Em uma das extremidades do eixo, está preza uma manivella, que communica um movimento circulatorio ao tambôr, sobre um fogo de madeira, carvão de lenha, ou mesmo sobre espirito de vinho ou gaz, quando não seja possivel outro combustivel. No flanco do tambôr, existe uma pequena abertura, uma especie de portinhola quadrangular, que corre de um lado para o outro, de modo a poder-se inspeccionar de tempos a tempos a marcha da torrefacção, e suspendel-a a tempo. De ordinario, estes tambores, são duas vezes mais compridos do que largos, porém com estas dimensões, é difficil fazer actuar o calôr do fogo com egualdade em toda a extensão do apparelho. Os melhores serão portanto aquelles, cujo comprimento reprezente 1 ½ ve-

zes o diametro do tambôr, e ainda melhores, quando forem menores. E já que entramos em detalhes sobre dimensões, vamos indicar, as que se consideram mais acertadas para um torrador, que possa servir para meio kilo de café:

Comprimento do cylindro	210	millimetros
Diametro do cylindro	165	»
Comprimento da portinhola...	90	»
Largura da portinhola	75	»

Um apparelho com estas medidas, torrará bem e com muita egualdade a quantidade indicada de grão, que o encherá só pelo meio, bem entendido, si o fogo fôr egual e entretido com attenção. Não pódem ser mais simples, e sendo bastante antigos, até hoje, não tem havido necessidade de modifical-os radicalmente. Apenas uma addicção se lhes fez, e essa consiste em uma lamina de ferro, adaptada interiormente, correndo em sentido longitudinal e paralello ao eixo do cylindro, com o fim de oppôr um embaraço ao gyro do grão, e forçal-o a mixturar-se melhor, quando o cylindro fôr agitado com muita rapidez, cazo em que aquelle deve estacionar, e corre então o risco de queimar-se. Entretanto, ainda assim, estes apparelhos carecem de uma outra pequena modificação, que a nosso ver, não deixam de ter grande utilidade, e consistiria, na abertura de um circulo de furos pequenos e menores que o grão, em ambos os lados das chapas verticaes. Estes orificios, serviriam para deixar evaporar-se o vapor da agua do grão lavado, e ao mesmo tempo, para a sahida de certos gazes pyrogenados que se desenvolvem na torrefacção, e cujo contacto com o grão se deve evitar, alem de que por ahi se poderia reconhecer com facilidade, pela fumaça, o andamento da operação. Este é, e será ainda por muito tempo, o melhor systema de torradores.

Haverá uns trinta annos, inventou-se em Paris um outro torrador cylindrico, que parece ter dado excellentes rezultados. Este, é tão simples como os prece-

dentes, sómente o que o distingue, e que lhe dá maior relevo, é a disposição de uma téla metallica interior, collocada um pouco distante das paredes do cylindro. Com esta simples disposição, aliás muito engenhosa, o café é apenas torrado pela acção do calôr desenvolvido na parte interna do tambor, e não entra portanto, em contacto directo com as paredes do mesmo, as quaes, ás vezes acontece serem aquecidas com desegualdade. Pode em alguns casos succeder, por exemplo, quando o fogo fôr mal distribuido, que o centro do cylindro, seja mais aquecido do que as suas duas extremidades, e dada essa hypothese, o grão que tocar nessa parte, soffrerá uma alteração profunda, que será tanto mais forte e nociva, quanto maior fôr o calôr nesse sitio, o que deixa de acontecer, quando se ache ao abrigo d'esse contacto immediato pela téla, que o resguarda de qualquer excesso de calôr.

A estes torradôres, costuma acompanhar tambem uma caixa de ferro com uma grélha, uma especie de fogão, sobre o qual repousa o tambor, e onde se accende o fôgo. O combustivel que mais convem para esses fogões, são as aparas de madeira, os cavacos, ou lenha meuda, sendo sempre preferiveis ao carvão vegetal, que desenvolve um calôr desegual. Em alguns, tambem se póde fazer uzo do espirito de vinho, e então, o fogão é construido de um modo especial, e serve apenas para a torrefacção de mui pequena quantidade de grão.

Nestes ultimos tempos, não decorre talvez um anno, em o qual, se não invente ou obtenha privilegio, para toda a especie de innovações em materia de torradôres, para grandes e pequenas quantidades de café. Todos apresentam uma ou outra pequena modificação, que comtudo, em nada influe no principio fundamental. Não obstante, o utensilio a que acabamos de nos referir, tão simples como é, preenche melhor o fim a que é destinado, do que essas novida-

des, e qualquer outro apparelho que porventura apparecesse. A sua marcha é facil, não é sujeita a desarranjos e fracturas, e dado este caso, o concerto seria facil, além de serem os resultados excellentes. Deixemos pois de lado as innovações naquelles apparelhos, de que seria por demais ociôzo, tratar aqui, e continuemos com a torrefacção nestes apparelhos commodos, e cujo uzo é conhecido ou comprehendido facilmente por todos.

A primeira condição, e a mais essencial para ser bem succedido nos torradôres cylindricos, é regular o calor, de modo que não se desenvolva um fogo muito violento, mórmente no começo do trabalho. Si fôr muito forte no principio, o grão apresentará a apparencia exterior que deve ter, e entretanto, muitas vezes, estará queimado por fóra, e crú por dentro ou quasi crú; é pois necessario, que se alcance a torrefacção a ponto, por meio de um fogo lento, e egual, unico capaz de modificar o grão gradativamente em toda a sua espessura. Para isso, é preciso certa pratica e cuidado, e só estes auxiliares, podem indicar ao operador, o modo de proceder para poder torrar assim a ponto, meio kilo de café, em quinze minutos no maximo.

Em quanto o grão se acha dentro do tambor sobre o fogo, não se deve suspender a rotação por mais de um minnuto, quando isso fosse necessario, devendo esse movimento, ser uniforme e bem compassado, isto é, nem muito rapido nem demasiado lento. Si fôr muito rapido, os grãos ficarão quasi immoveis, e não se mixturarão como convém; si ao contrario, fôr muito lento, tambem póde acontecer, que não mudem bastante de lugar, e assim, não ficariam torrados com egualdade.

Durante a torrefacção, e logo que a fumaça tem o cheiro aromatico conhecido, convem tirar do fogo o tambor, e saccudil-o de vez em quando no ar em sentido vertical, não só para mixturar melhor o grão, mas

ainda para observar a marcha do processo, e vêr pela portinhola, quanto tempo convem ainda deixar actuar o calôr directo do fogo; esta suspensão momentanea do lume, deve ser rapida, para que a operação marche regularmente, e não seja retardado por um só momento o progresso da torrefacção.

Reconhece-se que o grão está prestes a tomar o ponto desejado, pela crepitação que se ouve dentro do tambor, devida á ruptura das paredes cellulares microscopicas que compoem o perisperma do grão; com esta ruptura, elle incha e quasi que duplica de volume, como o terão notado todos os que teem torrado café.

Temos ouvido dizer á algumas pessoas, que pretendem ser entendidas no assumpto, que é bom deixar o grão no tambor, até que comece a expellir aquelle oleo ou transpiração que o cobre depois de torrado; laboram em grande erro os que assim pensam. O aspecto lustrôzo, provem simplesmente de um excesso de oleo empyreumatico, indicio de que a torrefacção foi mais prolongada do que deveria sel-o. Não pequeno tirocinio é preciso ter adquirido o operador, que quizer suspender a operação, justamente no momento em que aquella especie de verniz começasse a apparecer, si se continuasse a torrefacção. Não é certamente das cousas mais faceis, porque, a theoria ainda não poude estabelecer o momento proprio, por meio de phenomenos bem caracteristicos. O que geralmente succede, mesmo quando se tem grande pratica d'esta tarefa, é a approximação daquelle limite, ou então, na maioria dos casos, ultrapassa-se elle.

Comtudo, o signal mais certo pelo qual se reconhece, si o café está torrado a ponto, é a côr. Esta, deve apresentar sempre um matiz pardo, que varia segundo as diversas qualidades de grão. É impossivel dar aqui uma ideia exacta d'esses matizes, e o melhor guia em taes circumstancias, é, e ficará sempre sendo, a pratica individual.

Si o consumider estiver habituado a gastar de uma e determinada sorte, faria bem em certificar-se dos caracteres que ella apresenta durante a torrefacção, e por ahi guiar-se, para achar o termo medio em que o seu grão deve ser torrado a ponto. De outro modo, os embaraços não serão faceis de superar.

Para conhecer si um café foi mais torrado do que o devèria ter sido, ou antes, mais queimado do que torrefactado, não ha nada mais facil, basta observar-se-lhe a côr; quando esta fôr mais negra do que parda, (e poderá ser ainda mais ou menos carregada em certas variedades do grão), é evidente, que a torrefacção ultrapassou os limites, quando já o grão não esteja completamente queimado.

Ao contrario, não é muito facil poder assegurar-se, que o grão foi torrado a ponto, porque, em algumas qualidades o matiz realmente caracteristico, é um pardo bastante claro, emquanto que em outras, castanho muito escuro, de sorte que em regra geral, se pôde admittir como certo que, quanto mais claro fôr o bago no estado natural, tanto mais claro tambem deverá ser o matiz pardo, que deve apresentar depois de torrado. Logo que não tiver sido sufficientemente torrado, o interior, ou o centro do bago, não soffre alteração, e então é muito difficil moel-o, e inda mesmo que se leve a cabo esta operação, a infuzão, terá sempre um tal ou qual gosto acre, sem aroma, alem de uma côr esverdeada pouco agradavel. Si porém ao contrario, a torrefacção tiver sido demasiado prolongada, os principios aromaticos, e outros, que tornam a infuzão tão agradavel, terão sido destruidos ou quazi annullados, e o rezultado quanto á infuzão, será analogo ao cazo precedente, isto é: esta terá um gosto muito amargo, côr muito carregada, um cheiro e sabôr pouco suaves.

È portanto da maior conveniencia, suspende-la no momento justo, ou quando se julgar que tocou a esse termo, segundo a natureza de cada variedade

de grão, o que se consegue com alguma segurança quando se souber regular o calôr do fogo necessario á operação. Chegado a este ponto, é precizo retiral-o immediatamente do fogo, e resfrial-o o mais depressa possivel, o que se obtem facilmente, estendendo o grão sobre um taboleiro de madeira em camada bem tenue, ou melhor ainda, sobre uma meza ou qualquer lage, e quando assim não seja possivel, arejando-o ao ar livre sobre uma peneira. Este methodo, tem ainda a grande vantagem, de libertar o café de um certo oleo volatil pyrogenado, de cheiro muito pouco agradavel, semelhante ao do chifre queimado, o qual se desenvolve sempre pela alteração parcial das materias azotadas do grão.

Reconhece-se ainda que foi bem torrado a ponto, quando alem do matiz pardo que lhe é proprio, segundo cada variedade, a superficie do bago não fôr luzidia, como si tivesse sido banhada em oleo, e não se sentir mais que um ligeiro aroma. Este, só deverá ser mais intenso, por occasião da moagem. Esta nunca deverá ser feita, sinão no momento em que se tiver de preparar a infuzão, a menos que se queira perder uma bôa parte desse aroma, e algumas outras qualidades que a tornam tão saboroza. Quanto ao grão torrado, esse, póde ser preparado de antemão, e guardado mesmo durante oito dias, porque depois deste tempo, começa de ordinario a deteriorar-se, muito embora esteja abrigado do contacto do ar, cautela que nem todos teem.

Como vazilhame para depozito de grão torrado, não é indifferente esta ou aquella qualidade de material. Não convem para este mister a folha de Flandres ou o ferro estanhado: o grão contém um acido, que em breve atacará esse metal, d'onde rezulta uma combinação, que o ennegrece e lhe communica um gosto desagradavel. Os melhores vazos, são os de porcellana, de vidro ou barro vidrados, quando possam ser bem fechados, para subtrahir o grão á influencia atmospherica. Elles de-

verão ser guardados em lugar bem secco e fresco, onde não hajam mudanças bruscas na temperatura.

A facilidade com que se encontra hoje nas grandes e pequenas cidades o café torrado, fez com que se tornasse um habito o compral-o já nesse estado. Si por um lado, esse uzo tem suas vantagens, para as pessoas que vivem isoladas, e para as familias pequenas que consommem muito pouco, ou não teem a sua cozinha bem montada, por outro, tem grandes inconvenientes, porquanto, todos esses pós que se vendem nas mercearias, lojas de chá, e mesmo nas cazas que negoceiam com café torrado, pouco ou nada merecem o nome que lhe dão; ora o grão é avariado, e si por acaso, fosse da melhor qualidade, a torrefacção é geralmente feita sem grande cuidado, e por conseguinte, o producto tem sempre um valor mediocre. Accresce a isto, que o café, com a facilidade com que contrahe aromas extranhos, absorve esses cheiros de bacalhau, peixes salgados, cebollas, alhos, e os de outros generos que se encontram naquellas cazas de negocio.

Ora, já dissemos que o melhor café, *torrado com todas as regras da arte,* guardado ao abrigo de todas as influencias, que poderiam concorrer para prejudicar-lhe a qualidade, conserva-se bom, apenas durante o espaço de oito dias, e depois desse tempo, começa pouco a pouco a perder algumas de suas propriedades mais essenciaes; portanto, aquelle que tiver de comprar desse café torrefacto, deverá escolher o que fôr mais fresco, e procural-o em caza de mercador de sua confiança, que só uze de grão de muito bôa qualidade, e que alem disso, saiba torrral-o convenientemente. Todavia, ainda assim mesmo, o torrado comprado, nunca deveria entrar na dispensa de uma dona de caza, que tem a peito a saude e hygiene absoluta de sua familia; corre-se menos risco em tel-o mediocre ou mau, e será mesmo mais economico, comprar por si o grão, e torral-o em caza.

Alguns mercadores de café torrado, como os ha tantos hoje nas grandes cidades, bem como os merceeiros e outros, que torram de uma só vez maiores quantidades desse comestivel, do que o fazem geralmente as familias, empregam ás vezes apparelhos mais complicados, do que os torradores a que antes nos referimos; estes porém, não dão melhores rezultados do que aquelles. Quando se torra grandes quantidades, póde acontecer, que se ultrapasse o ponto da torrefacção, isto é, que se queime o grão. Para evitar estes accidentes, uzam alguns vendedores de café moido na Allemanha, um expediente engenhozo, o qual consiste em ter dous tambores, dos quaes, um é o torrador simples a que nos referimos, onde se faz a primeira torrefacção, e o grão não chega a *tomar ponto,* e deste, passa nesse estado a um segundo, inteiramente egual ao primeiro em construcção, sómente, cinco a seis vezes maior. Depois de concluida a primeira torrefacção, isto é, quando o grão vae amarellecendo, é passado para o segundo cylindro maior, e ahi começa a perder o excesso do calôr, que em breve seria sufficiente para queimal-o, pois que esse cylindro, é todo perfurado, ou antes fendido com arestas de cerca de 15 millimetros de comprimento, dispostas parallelamente ao eixo do tambor; por ellas se introduz uma certa quantidade d'ar fresco, que conserva no interior uma temperatura sufficientemente elevada, para permittir que a torrefacção se conclua, sem o auxilio de novo calôr. O primeiro apparelho, trabalha, como os pequenos, sobre um fogo de lenha ou carvão, e d'aqui entra o grão para o segundo, por meio de um funil de tubo largo, para ahi esfriar, e por conseguinte, não soffre a acção do calôr, porque, aquelle que o grão tomou no primeiro tambor, é sufficiente no momento em que sahe do fogo para acabar a torrefacção, inda mesmo esfriando gradualmente.

Com semelhante methodo, é quazi impossivel queimar, e facil torrar de uma só vez, grandes quan-

tidades, o que se não consegue com todos os outros apparelhos.

É costume em alguns paizes, introduzir-se no tambor, emquanto se torra, uma variedade de ingredientes, os quaes, segundo se pretende, teem por fim melhorar o aroma ou o sabor do café; como taes citaremos: a manteiga, o assucar, o toucinho, a banha, as amendoas amargas, a côdea de pão, e outras substancias semelhantes. Todas ellas porém, em vez de serem realmente uteis ao café, vão ser-lhe muito prejudiciaes, e o menor dos males que d'ahi rezulta infallivelmente, é ficar o cylindro muito pouco aceiado para as operações ulteriores. Entretanto, não é de todo mau, o uzo de salpicar um pouco de assucar bom e fino sobre o grão, antes de estar concluida a torrefacção, mórmente, quando esta operação fôr bem executada, e a quantidade de assucar não seja demasiada. Quinze a vinte grammas, são sufficientes para meio kilo de café cru. Atira-se o assucar sobre o grão, e agita-se o tambor, ou continua-se a movel-o, para que a materia saccharina seja repartida com egualdade por todo elle, e não se apegue ás paredes do cylindro. O grão do café é muito porozo, depois de torrado, e o aroma escapa-se por conseguinte com muita facilidade, e até chega a desapparecer completamente. Ora, aquella pequena quantidade de assucar, é bastante, para envolvel-o em uma especie de verniz, que ao mesmo tempo que o preserva da acção do oxygenio atmospherico, impede a volatilização dos principios aromaticos, tão subtís neste comestivel. O grão qne se submette a este preparo, deve ser esfriado, ainda mais depressa, do que outro que não o fôr, e ser guardado em logar muito secco, porque, aquella especie de envolucro caramelisado, ou assucar queimado, é muito avida da humidade atmospherica, e em consequencia disso, perder-se-hia o bom effeito que com ella se dezeja alcançar.

O café caramelisado por este modo, porém, com muito mais assucar, é assaz conhecido em França, pelo

nome de *café de Chartres*, por se ter inventado esse processo na cidade franceza que tem esse nome. Entretanto, esses cafés muito empastados de assucar queimado, são assim preparados, porque certos consummidores preferem uma côr muito escura, e gosto bastante amargo na infuzão, e não é portanto no intuito de conservar o aroma do grão, que ahi se procede assim.

Quando tratamos dos succedaneos, vimos de que modo a chicorea se tornou tão uzual como succedaneo do café no começo do seculo prezente. Logo que aquelle principiou a baixar de preço, e que se volveu a seu emprego, já o paladar dos consummidores estava corrompido, e os que se haviam habituado á chicorea, sentiam no café, a falta do gosto amargo e a côr negra escura que tem a infuzão deste succedaneo. Foi então, quando um industrial da cidade de Chartres, o sr. Boyer, imaginou o processo do assucar queimado acima alludido, para obter assim, que o verdadeiro café se aproximasse do gosto da desprezivel chicorea, que sempre contem muito assucar caramelisado. Na verdade, é engenhoza a ideia, e não prejudica em nada as qualidades de um bom grão, bem entendido, quando no preparo, não se ultrapasse certos limites. Esta invenção, passou antigamente por ser um segredo, mas hoje, é explorada em França, na Belgica e Inglaterra, por todos os que se occupam desse mister. Infelizmente porém, a especie humana, tende sempre para o lado mau das couzas, antes do que para o bom, e parece, que as juntas de hygiene, teem tido que lutar com os fraudulentos, os quaes aproveitando-se do invento, procuram augmentar o pezo do grão, dando-lhe, em vez de pequena quantidade, 10–15–20 % de assucar, mellaço e glucoza!

Assim se forma na superficie do grão, uma camada de materia estranha, que augmenta o pezo daquelle, é verdade, mas tambem o torna tanto peior, quanto mais inferior fôr a sua qualidade.

Antes de deixarmos a torrefacção, convem referir aqui, que antigamente se reputou o vapor ou gazes aromaticos, que se desenvolvem durante aquella operação, como muito efficazes contra os miasmas das molestias contagiozas, ao que hoje não se dá naturalmente o menor credito. Entretanto, é precizo que digamos, que aquella opinião, não era inteiramente infundada; porquanto, é facto, que esses vapores ou essa fumaça, são em parte aproveitaveis para certos fins analogos. Elles servem por exomplo : para a desinfecção dos moveis envernizados de fresco, e dos quartos caiados de novo, para a fumigação dos apozentos, nas cazas onde dormem conjunctamente muitas creanças pequenas, e para outros cazos semelhantes, em que se torne nocivo o emprego de quaesquer outros desinfectantes.

A acção das emanações do café, explica-se então, pelo desprendimento do acido acetico, que ellas conteem, o qual, neutraliza o ammoniaco que vicia o ar das habitações.

Passemos agora á

II. DECOCÇÃO

Depois de torrado, é moido o café em moinhos, pilado em pilões, segundo o processo antigo no Brasil e em outros muitos paizes, ou pisado entre duas moendas ou pedras, como ainda hoje se pratica no Oriente; feito o que, está prompto para a nova e ultima operação, antes de ser consummido: a decocção. Para esta, conhecem-se dous methodos: a decocção propriamente ou infuzão, e a filtração. Uma e outra, conduzem a bons rezultados, a menos, que estas operações sejam effectuadas sem a menor regra.

Haverá poucos paizes, onde se prepare o café como no Oriente, principalmente entre os Arabes e Turcos, os quaes só admittem, que a infuzão seja feita com grão torrado de fresco, e as mais das vezes, poucos momentos antes de se proceder á infuzão. Mas nestes po-

vos, deve-se desculpar um zelo tão excessivo, e comprehender bem o empenho que teem, em preparar de um modo exquizito, uma bebida, que é por assim dizer, uma das primeiras necessidades de sua vida physica.

Na Europa, em quazi toda a parte, e entre nós, na America, mui poucos são os que se dão ao trabalho de torrar e moer só pequenas quantidades, proporcionaes ás necessidades do consummo momentaneo. O exemplo dos Orientaes, deveria entretanto, ser imitado, pelo menos, por aquelles que teem a peito gozar de uma infuzão, que mereça realmente o nome de café. Para isso, vamos descrever em breves termos, o modo pelo qual os Orientaes preparam a sua infuzão.

Logo depois de ter torrado sómente a quantidade necessaria para cada occazião, soccam o grão em um pilão de madeira, com uma mão tambem de madeira; o pó que d'ahi resulta, é em grande parte grosso. Qual será a razão, porque não empregam nesta operação os utensilios metallicos? Será talvez, porque os pilões turcos, que se destinam a este mister, só servem para elle, de modo que ao cabo de certo tempo, teem todos um aroma deliciozo de café?

Antigamente, e em parte ainda hoje, no interior de muitas provincias do Brasil, o pilão de madeira, faz o officio do seu successor moderno, o moinho mecanico. Elle é, com effeito, o melhor de todos os apparelhos, pois que a maior parte dos moinhos inventados, dão sempre um pó muito fino. D'aqui rezulta, que se encontra na infuzão, uma quantidade de particulas de materia carbonizada, procedente do tecido lenhozo do grão, que tornam a infuzão densa e mais carregada, sem que por isso melhore a sua qualidade. Aos turcos pouco importaria esse inconveniente, porque bebem uma infuzão cheia de pó, e até mesmo o reziduo, que é desprezado pelos consumidores dos outros paizes. Nós extrahimos sómente as partes soluveis do pó, e exigimos uma solução mais ou menos limpida, elles porém, preferem o contrario: infuzão e reziduo!

O moinho de café, é sem duvida um utensilio muito commodo, tanto para o uzo domestico, como para o industrial. Com elle, se póde moer a quantidade estrictamente necessaria ao consummo de cada vez, assim como maiores quantidades em pouco tempo, segundo as dimensões do apparelho; é essencial porém, que o seu mecanismo seja de tal natureza, que nunca produza pó muito fino. É uma ideia falsa, que teem muitos, que julgam, que quanto mais pulverisado é o grão, tanto melhor será a infuzão, porquanto a agua fervente, extrahe sempre o que ella deve dissolver, sem que neste cazo seja necessario, como em muitos outros, offerecer á sua acção a maior superficie possivel. Experiencias feitas com esse propozito, demonstraram que, dadas eguaes condições, a materia solida extrahida, era a mesma, tanto de um pó fino, como de um grosso.

Não só para o chá, mas tambem para o café, se deve attender á qualidade d'agua que se quer empregar. As aguas chamadas *duras,* isto é, aquellas que conteem muitas partes salinas em dissolução natural, são as menos proprias para o café, pois que já estando saturadas de materias mineraes, é difficil fazel-as absorver novas substancias. Quando se não tenha para este fim, agua de melhor qualidade, deverá recorrer-se ao meio conhecido por todas as donas de caza: ferver essa agua, deixal-a esfriar, e no dia seguinte, servir-se della para a infuzão. Contrariamente a esta propozição, procedem os Hollandezes, que em alguns lugares do seu paiz, costumam empregar certas aguas mineraes alcalinas, sob o pretexto, que ellas dissolvem com maior actividade as substancias uteis do pó de café. É talvez devido a esse uzo ou á crença, de que a sóda tem nisso muita influencia, que em alguns manuaes culinarios, se recommenda a addição daquelle sal á agua, quando com esta se quer fazer o café; a infuzão que assim se obtem, é mais negra, mais concentrada; será tudo isso, mas o que é verdade tambem, é que longe de tornar-se melhor, póde adquirir um

gosto desagradavel, logo que a quantidade de sóda não fôr dosada como convem.

Quanto aos methodos de fazer a infuzão, o mais antigo, é o da decocção, que actualmente se acha substituido em quazi toda a parte pelo da *infuzão filtrada*, mesmo embora esta não dê melhores rezultados que a anteriormente citada, preferem-a, comtudo, pela commodidade e aceio. Vamos pois indicar o modo de proceder, para se obter uma excellente chicara de café, por meio da decocção, comtanto, que se deem todas as circumstancias antes mencionadas.

A quantidade de pó necessaria para uma chicara de tamanho regular, é de 5 grammas, e a agua deve ser a estricta necessaria para o numero correspondente de chicaras, que se quizer preparar de uma só vez. Começa-se então por ferver, tendo o cuidado de preserval-a da influencia ou contacto da fumaça produzida pelo fogo de qualquer especie de combustivel; toma-se uma pequena porção dessa agua, e lava-se com ella a cafeteira, (que deve naturalmente ser de folha de Flandres) alta e estreita, como costumam ser todas as chocolateiras.

Atira-se fóra esta agua, e deita-se dentro do vazo todo o pó de café, de ha pouco torrado e moido, e aquece-se a cafeteira durante alguns minutos sobre o fogo, para que não fique fria, e assim diminúa a temperatura da agua fervente.

Então, deita-se sobre o café a metade d'agua bem fervendo, meche-se com uma colher de madeira, e leva-se a chocolateira ou cafeteira ao fogo, até que o liquido comece a subir e a formarem-se bôlhas; neste momento, mexe-se com a colher outra vez, e addiciona-se então a segunda metade d'agua, tambem sempre bem fervente, e finalmente, agita-se o liquido com a colher pela ultima vez, e deixa-se repouzar a infuzão, cobrindo o vazo, de modo quo a agua possa ter o tempo necessario para bem dissolver e extrahir, e tambem para que o reziduo se deposite no fundo. Éste, leva

apenas alguns minutos a assentar; então, limpa-se com a referida colher de pau a superficie do liquido, que sempre terá espuma, e passa-se a infuzão para um outro vazo, que tenha sido egualmente enxaguado com agua fervente.

É evidente que, no processo da decocção, se perde uma pequena parte do aroma do café, e para evitar semelhante inconveniente, póde-se operar do seguinte modo: Depois que se tiver deitado a primeira metade d'agua, e mixturado bem esta com o pó, não se leva a chocolateira ao fogo, mas antes, deita-se-lhe logo a outra metade d'agua fervente; cubra-se e deixe-se digerir assim durante oito ou dez minutos sobre o fogão mesmo, ou em qualquer outro lugar quente, depois expume-se e transvaze-se, como acima dissemos.

Este methodo, é uma verdadeira e *simples infuzão*, como se faz com o chá da India ou com o mate, isto é, sem filtração. Muitos o preferem, porque pretendem, e não sem razão, que por pouco que seja cozido, dissolve-se sempre uma maior ou menor quantidade de certa substancia, que communica um gosto amargo ao café, o qual não é nada agradavel, e por isso, apreciam mais este que o methodo antecedente; seja como fôr, porém, é certo que deste modo, se póde conservar melhor o aroma, do que pelo processo de decocção. Alem disso, esta especie de infuzão, fica tambem mais saturada de substancias uteis, que a obtida por meio desses innumeros apparelhos de folha de Flandres, que se encontram em todos os mercados, e que se uzam tanto na Europa como na America. Na Inglaterra uza-se muito um apparelho desse genero, que tem o nome de *percolator*, o que significa simplesmente *filtrador;* comtudo, nesse paiz, é mais commum o processo de decocção que o da infuzão simples. Ali, se dá grande valor á transparencia da infuzão, e para evitar qualquer impureza que porventura a turvasse, os inglezes costumam clarifical-a logo depois de tiral-a do fogo, com um pouco de cólla de peixe dissolvida em agua, de claras

d'ovos, fragmentos de cascas d'ovos, ou outros clarificantes semelhantes. Alguns, pretendem que estas drogas, alteram o gosto do café, e por conseguinte, preferem deixar a clarificação fazer-se por si propria, collocando, por exemplo, a chocolateira sobre a chapa do fogão, e depois disso filtram o liquido por uma escossia bem fina. Outros, atiram sobre a infuzão uma meia chicara d'agua fria, e alguns ainda, finalmente, envolvem em um panno molhado em agua fria, pretendendo provocar assim a precipitação do reziduo do café, que desprezam, tanto quanto os Turcos o apreciam. E nisso não são estes ultimos, os unicos excentricos em materia de gosto, pois que os Inglezes, levam a sua originalidade, ao ponto de deitar uma colher pequena de vinho do Porto, dentro de cada chicara de café, sob o pretexto, de que este adquire assim um gosto *mais exquizito*..... Sem duvida alguma, fica sendo uma tizana sem gosto definido. Pouco tambem se deve estranhar o uzo dos allemães, russos, e principalmente francezes e hollandezes, que quazi sempre tomam o café e o chá juntamente com um copinho de Rhum ou de Cognac.

Existe um outro processo bastante vulgar em Inglaterra, pelo qual, se obtem uma infuzão muito forte e amarga, e que é altamente apreciada pelos amadores. Consiste este, em dividir a quantidade necessaria d'agua em duas partes eguaes: n'uma, que é fria no começo, faz-se a decocção do café, deixa-se *decantar* o liquido, e apenas estiver claro, separa-se do reziduo o mais que fôr possivel. Depois, lança-se sobre esse reziduo a outra metade d'agua, não já fria, mas fervente, e deixa-se ferver ainda por alguns minutos; feito isto, decanta-se como antes, separa-se este novo liquido limpo, e ajunta-se elle á primeira porção. A bebida que assim se obtem, é muito concentrada e aromatica.

Uma especie de extracto de café, que é notavel por sua força e aroma, e cujo preparo foi inventado pelo venerando chefe da chimica organica na Allemanha, o illustre Barão de Liebig, autor do celebre extracto

de carne, que lhe vulgarizou o nome por todo o mundo. Esse processo, cifra-se no seguinte: supponhamos nma quantidade dada, de pó torrado e moido de fresco. Toma-se trez quartas partes desse pó, e deita-se dentro de uma cafeiteira ou apparelho identico, que já contenha o volume necessario d'agua fria, e faz-se ferver esta durante um quarto de hora. Tira-se do fogo a cafeteira, e ajunta-se a outra quarta parte de café em pó, mixtura-se bem com uma colher de pau, deixa-se tudo tranquillo cerca de seis a dez minutos, ou tanto tempo, quanto seja necessario para decantar. O rezíduo assentará depressa, e então, faz-se a separação do liquido. Os que desejarem que este seja muito limpido, podem inda filtral-o atravéz de um panno, posto que isso não seja indispensavel na maior parte das vezes. Com semelhante processo, faz-se ao mesmo tempo duas operações distinctas: uma, que se póde considerar como decocção, que é a primera, e outra, como verdadeira infuzão, a segunda; uma, dá ao liquido a força necessaria, e a outra, communica-lhe o aroma suave e tão indispensavel a todo o café bem preparado.

Temos dito o necessario ácerca da *decocção* ou *infuzão simples*. Vamos pois tratar agora dos processos e utensilios uzados no segundo modo de preparar a bebida, isto é, no processo que devemos chamar *infuzão filtrada*.

Este, é muito mais uzual, por ser mais commodo e rapido que os precedentemente enunciados. Para este mister, se tem inventado uma grande quantidade de apparelhos, mais ou menos praticos e aperfeiçoados. Desde as chamadas cafeteiras *gregas*, que hoje se encontram por toda a parte, até ao monumental apparelho de Loysel, denominado *percolator* de Loysel, que figurou, e foi admirado na Exposição Universal de 1855, onde preparava cerca de 40.000 chicaras de café por dia, temos uma serie quazi infinita de utensilios desta natureza, que a serem descriptos aqui, formariam um outro volume.

Geralmente porém, todos os apparelhos que se inventaram depois dos primitivos, não tem dado os rezultados que delles se deveria esperar. A maior parte desses filtradores de café, chamados cafeteiras, fazem a operação da filtragem de um modo imperfeito, por ser demasiadamente rapido, de sorte, que em vez de extrahir-se 20-22 % de substancias uteis do pó, não se obtem de ordinario mais que 10-15 %, o que equivale a uma perda constante, em detrimento da propria bebida, e tambem da bolsa do consumidor.

O utensilio mais antigo para filtrar, e que ainda hoje é adoptado por muita gente, principalmente do interior dos paizes, é o sacco feito de fustão ou de outro qualquer tecido semelhante, com a forma triangular, de ordinario, suspenso a um arco metallico, ou sustentado durante a filtragem por um funil todo perfurado em suas paredes. Esta especie de apparelho, é o mais commum ainda hoje na Europa, e no Brasil, prevalece no interior das provincias o filtrador do tropeiro: esse mesmo sacco prezo pelo arco metallico, adaptado a um pé de ferro, que termina por uma ponta afinada, para ser fincado no chão durante a operação. O uzo destes saccos é tão vulgar, que nos julgamos dispensados de deter a attenção do leitor sobre elles. Convem porém que digamos, que estes utensilios podem servir perfeitamente para preparar uma infuzão quente, que nos traga á memoria uma ideia da excellente e aromatica bebida, mas nunca serão proprios para obter-se uma boa chicara de café. Ha nelles bastantes e grandes inconvenientes, e entre outros, apontaremos os seguintes: 1.° Não sendo cobertos, perde-se durante a filtragem a maior parte do aroma deliciozo, que não é uma das menores qualidades da bebida. 2.° É difficil laval-os, de modo que fiquem completamente limpos, e a infuzão subsequente não tenha sempre um mau gosto. Entretanto, como não é provavel, que este apparelho desappareça em breve do uzo geral, lembraremos ainda que existem uns outros saccos-

dessa natureza, feitos de crina trançada, muito em uzo nas Antilhas e colonias inglezas, que são muito mais apropriados para isso, por serem mais aceiados e de mais facil limpeza.

Depois do sacco, temos, entre os apparelhos de filtrar mais simples: as chamadas cafeteiras *instantaneas* ou gregas, que se compõem simplesmente de dous vazos de folha de Flandres, ambos de capacidade quazi egual, dos quaes um, é destinado á filtração, e o outro, o inferior, forma o recipiente do café prompto e filtrado. Posto serem mui conhecidos, vamos entretanto dizer como são feitos, e o modo pelo qual funccionam, pelo menos, os que são considerados como os melhores.

O vazo superior que descança sobre o recipiente, tem um fundo crivado de uma infinidade de furos dispostos circularmente, e sobre este fundo, colloca-se primeiramente um pedaço redondo de flanella muito fina, ou melhor ainda, de papel filtrador, que só serve porém para uma só vez. Sobre a flanella ou papel, põe-se o café moido de fresco, sempre que isso fôr possivel, na dóze desejada, e com um disco tambem de folha de Flandres, munido de um cabo, que tem quazi o mesmo diametro interior do apparelho, calca-se o pó e aliza-se a sua superficie; feito o que, cobre-se com uma rodella egualmente de folha, toda crivada de furos, deita-se a agua bem fervente sobre o pó, e cobre-se o apparelho com o competente tampo.

Para que a filtragem seja o mais demorada possivel, deve-se comprimir bem o pó na baze do vazo que o recebe. A agua fervendo, não deverá ser lançada toda de uma só vez, mas aos poucos, e da primeira vez, sómente a quantidade necessaria para humedecer o pó, e unicamente ao cabo de alguns minutos, é que se começa a deitar em pequenas porções, de uma chicara pouco mais ou menos de cada vez, e assim por deante, tendo o cuidado de cobrir o apparelho, toda a vez que se deitar nova quantidade d'agua, não renovando a mesma porção desta, antes que se tenha escoado a an-

terior. Pretendem algumas pessoas, que se deva humedecer o pó no começo com agua fria, em vez de quente ou fervente. Não sabemos qual a razão em que se fundam os que assim pensam, mas uma das condições essenciaes para obter uma boa infuzão, é, que a agua seja bem fervente, que mostre em toda a sua massa uma grande agitação e se perceba bem a evaporação, e não, como suppõem muitos, que já ferveu quando começa a chiar no fundo do vazo.

Para preparar uma infuzão com estes apparelhos, deve-se considerar como normaes estas proporções: 15 grammas de pó fresco para cada duas chicaras de café.

Os apparelhos a que acabamos de nos referir, são os mais simples de todos, e conveem a todas as cazas de familia, por serem extremamente baratos. Não ha funileiro que os não faça de qualquer tamanho desejado; com elles, se prepara realmente n'um instante, e sem grande trabalho, uma infuzão, que sendo feita conforme acabamos de indicar, não será peior, que outra preparada com o apparelho mais apregoado e perfeito, alem de que estes, são de facil limpeza em todas as suas partes, cuidado que se não deve ommittir, mas que infelizmente, é muito esquecido por aquelles que teem de os manipular. Em geral, repetiremos, deve-se conservar no maior estado de limpeza, tanto os apparelhos que servem a este mister, como tambem os vazos em que se guarda o café torrado ou moido, quando se houver adoptado o mau systema de algumas pessoas, de tel-o nesse estado de antemão em maiores quantidades que aquella necessaria para o consummo de dous a trez dias.

Um outro genero de cafeteiras, cuja primeira ideia descende de uma invenção do physico francez Babinet (e que dão uma infuzão mais aromatica) são aquellas, em que a agua fervente é impellida atravez do pó, pelo proprio vapôr que della se desenvolve. Não sendo muito caras, são asseiadas e commodas, porque pódem-

se manipular sobre a meza depois de jantar, e nellas a operação é muito mais completa, porquanto, a agua extrahe tudo quanto póde dissolver do café, tanto em principios uteis como aromaticos. São estas as chamadas cafeteiras a vapôr. Com ellas, se obtem uma infuzão muito aromatica, pois que se trabalha em um vazo completamente bem fechado, muito concentrada, porque a agua extrahe a quazi totalidade de principios uteis e soluveis do pó, e alem de tudo, é limpa, porque aquella não arrebata comsigo particulas insoluveis do café moido, que a turvam e a tornam amarga. Seria muito difficil, sem o auxilio de uma gravura, dar uma ideia descriptiva e exacta dessas cafeteiras a vapôr, que nem todos conhecem. Geralmente são fabricadas de vidro ou porcellana, o que é sempre preferivel ao metal, e por serem muito elegantes, podem figurar sobre a meza de jantar mais apparatoza. Uma simples vizita ás cazas que as vendem, geralmente lampistas, dará uma ideia clara do modo pelo qual funccionam. Entretanto, julgamos opportuno, reproduzir a descrição que dellas fez o illustre chymico francez, Payen: «..... Ellas são compostas de uma gran«de especie de caldeira de porcellana ou vidro, que «communica com um recipiente de egual capacidade «por um tubo mergulhador, o qual termina com uma «roseira de regadôr. Deita-se a agua na caldeira, e o «café em pó no recipiente, e promove-se a ebulição «d'agüa, por meio de uma lampada de espirito de vi«nho. (Para acabar mais depressa, póde-se começar logo «com agua quente). Em breve, a pressão do vapôr no «primeiro vazo fechado, forçará todo o liquido em ef«fervescencia, a passar para o recipiente, ; obriga a «lampada a apagar-se pela subida do nivel do vazo de «cocção, e então, o vapôr condensando-se, estabelece o «*vacuo*, de modo que a pressão atmospherica força o «liquido mixturado com o pó, a separar-se deste ulti«mo, filtrando atravéz dos furos da rozeira para tornar «a entrar na caldeira, da qual se escôa por meio de

«uma torneira, a infuzão prompta. Deste modo, se obtem «uma bebida muito perfumada e de um sabôr extre-«mamente delicado.[1]»

Qualquer que seja o methodo que se tenha seguido para obter a infuzão, é preciso, que esta seja bebida logo que estiver prompta, e o mais quente possivel. Si antes de a tomar, fôr aquecida por algum tempo, perderá uma grande parte de seus principios aromaticos, mas o que a estragará quazi completamente, seria, aquecel-a ao ponto de ferver, quando já tenha esfriado de todo: ella altera-se de tal modo, que seu aroma e sabor desapparecem completamente. Quando se queira guardar uma porção de café feito, para consumil-a mais tarde, será necessario esfrial-a o mais depressa possivel, e para uzar novamente della, aquecel-a, não mais directamente sobre o fogo, mas dentro de um outro vazo com agua fervendo, em um chamado *Banho-Maria.*

É inegavel, que o emprego da agua fervendo no preparo do café, cauza uma grande perda ou evaporação dos seus principios volateis, dos quaes, o aroma é o principal; alem de dissolver a agua mais substancias do que realmente sejam necessarias, da dissolução destas, rezulta quazi sempre o gosto muito amargo e desagradavel que tem toda a infuzão mal preparada. No intuito de obstar a semelhante inconveniente, ha gastronomos, que aquecem a agua para o seu café, só ao ponto de se poder metter dentro o dedo sem queimar a pelle; outros, são mais refinados ainda, pois que só fazem a infuzão com agua fria, que deixam filtrar atravez do pó com muito vagar, obtendo assim uma bebida delicadissima, muito aromatica e saboroza; do momento porém, que se tomar duas ou trez vezes mais pó que aquelle necessario para fazer egual porção com agua fervendo. Semelhante methodo, é sem duvida mais lento, e requer uma tal paciencia, que só

1. Payen. *Précis des substances alimentaires.* 4. edit. Paris, 1865.

o verdadeiro amador a póde ter; eil-o: põe-se o pó sobre um filtro, e depois de tel-o humedecido com um pouco d'agua, deita-se pouco a pouco e em longos intervallos, o resto da quantidade d'agua necessaria, e logo que esta tiver atravessado toda, repete-se novamente a mesma operação, e ainda uma terceira vez, afim de esgotar toda a substancia susceptivel de ser dissolvida pela agua fria, concluindo, por deitar meia chicara d'agua quente. Assim preparado, aquece-se este café em um *Banho-Maria,* quando se quizer to mal-o. A infuzão que se obtem deste modo, alem de ser muito limpa, aromatica, e mais forte que outra feita com agua fervendo, não tem o menor vestigio de gosto amargo e adstringente.

Póde-se egualmente obter uma infuzão muito aromatica, fazendo demorar dez a doze horas o pó do café torrado em um vazo de porcellana; então, separa-se o liquido do reziduo, ou por meio da pressão, ou ainda filtrando, e aquece-se elle até á temperatura conveniente para ser tomado.

Temos exposto o mais essencial ácerca dos methodos geralmente seguidos no preparo do café simples, e concluiremos as nossas observações a esse respeito, com algumas recommendações praticas, acerca das quaes fallamos antes apenas de passagem.

As pessoas que tiverem a peito obter uma bebida de primeira qualidade, não deverão deixal-a guardada em vazos metallicos, mais do que o tempo necessario para ser servida á meza, e ahi tomada, e quando isso tenha de ser adiado, então, convem guardar a infuzão em frascos de porcellana ou de vidro, e nunca, nos de latão, cobre ou folha de Flandres. É verdade, que estes vazos são hoje muito uzados em toda a parte, em virtude da sua barateza, grande commodidade e pequena fragilidade, mas não o é menos, que o café soffre nelles, muito embora a alteração que d'ahi rezulta, não seja sensivel a todos os paladares. Já dissemos, que a infuzão contem um acido a que se dá o nome café-tan-

nico: pois, é esse, que achando-se em certa quantidade em contacto com aquelles metaes, ataca-os, e produz alguns compostos, que podem ser ainda mais nocivos á saude do que ao paladar dos consumidores. Deve-se porém, antes de tudo e principalmente, pôr de parte para esse uzo, a cafeteira de latão ou de cobre, metaes que se alteram com extrema facilidade ao contacto do proprio ar; mesmo quando o seu interior fosse estanhado, não deixam de ser um tanto perigozos.

O aceio, um dos maiores factores da saude e do bem estar de uma familia, é indispensavel que seja escrupulozamente observado no preparo desta bebida delicada, que não admitte vazos mal limpos e impregnados de cheiros extranhos. Assim pois, é necessario limpar todos os utensilios que tiverem servido para o preparo do café, com o maior cuidado, depois de concluida a operação. Apenas se houver vazado a infuzão da cafeteira, é precizo retirar della o reziduo, laval-a primeiramente com agua fervente, e depois esfregal-a bem com fria, deixar esta escoar, e enxugar o vazo por fim com um panno; depois, lavar e esfregar com uma escova o filtro (a parte superior da cafeteira) e seccal-o do mesmo modo, sem para isso empregar nem o sabão nem a sóda, hoje tão uzada nas cozinhas, mórmente da Allemanha e Hollanda.

Agora, o que dizer do reziduo do café ? Que fazer dessas enormes quantidades de despojos que cahem quotidianamente das cafeteiras ? È costume, em alguns estabelecimentos ou cafés publicos, guardal-o para o preparo da infuzão do dia seguinte, obtendo delle um liquido, que depois de fervido, vae atravessar algum pó torrado novo e fresco. Não é sómente nos cafés que assim se pratica, tambem alguns particulares tomaram esse mau habito, como tivemos occazião de nos certificar em alguns lugares da Allemanha e Austria. Comprehende-se porém esse proceder, encarado pelo lado economico, e até certo ponto seria toleravel, mormente, quando o café servisse no mesmo dia; mas já disse-

mos, a infuzão perde todo o seu aroma, logo que fôr *requentada*, e não sómente o aroma, mas tambem o seu gosto altera-se de um modo bem perceptivel. A unica vantagem que d'ahi provém, é obter-se uma infuzão mais concentrada e mais escura. Esta condição, não tem, entretanto, o mesmo valor para os verdadeiros amadôres; o grau de saturação, não a torna por isso mais delicioza, é apenas um habito, desses muito maus que se introduziu e inveterou, como tantos outros prejuizos que encontramos na vida domestica, todos mais ou menos filhos da ignorancia ou da superstição.

O reziduo, tem entretanto, um outro e grande valor, e póde ser empregado, como de facto o é, para outros fins. Um destes, consta no preparo de uma especie de sôpa mixturada com farello, que é mui propria para a engorda de gansos e capões, na proporção de um terço de reziduo de café para dous terços de farello. Podemos asseverar por observação propria, feita nos estabelecimentos de creação arteficial de aves do Principe de Schwarzenberg, na Bohemia, que esse alimento, não só contribue muito para engordar as aves, mas tambem, dá á carne destas, um certo sabôr agradavel, que não teem as nutridas com vermes ou outra alimentação.

Um outro emprego, extremamente util, consistiria em dal-o como estrume aos canteiros dos jardins e hortas. As flores e legumes, dão-se perfeitamente com essa especie de adubo, que contém no termo medio 1.85 % de azôto, o que equipara-o a um estrume de segunda ordem, e colloca-o acima dos estrumes ordinarios de cavallo e do boi.

Alem do azôto, o reziduo, contem uma grande quantidade de acido phosphorico (nada menos de 11.2 %) representando pouco mais ou menos 23 % de phosphatos combinados. Sendo mixturado á urina, seria um dos mais preciozos estrumes, porque esta activaria a decompozição daquelle, que é bastante lenta, augmentando deste modo o seu valor fertilizante.

Os Orientaes, não costumam adoçar o seu café com assucar (o que não quer dizer que deveramos imital-os nesse mau gosto) porquanto, ainda não passaram por grandes gastronomos, nem nunca se distinguiram pela delicadeza de seu paladar. Nós temos mais juizo em assucaral-o, porque é incontestavel, que a infuzão ganha muito com a addição razoavel desse preciozo comestivel, disfarçando o amargo e adstringencia que lhe são proprios. O assucar não offusca nada do sabôr, como do aroma que o café tem, mesmo quando não fosse assucarado. Acontece com esta bebida, o mesmo que se dá com os vinhos doces ou adocecados; o sabôr e o aroma do vinho Muscatel e outros semelhantes, nada perdem com o doce do assucar que conteem em não diminutas proporções.

Não obstante, o melhor meio para reconhecer as boas ou más qualidades de um café, é tomal-o sem assucar, o que se póde fazer sem repugnancia, do momento que a infuzão tenha sido bem preparada, e seja medianamente forte. No Oriente, prepara-se uma qualidade de café, conhecida pelo nome de *café do Sultão* ou *Kisher*, uzada quazi exclusivamente no Yemen e na Abyssinia, e muito estimada ahi pelos que não podem supportar as propriedades estimulantes da decocção feita com o pó de bago torrado. Esta bebida, tem maior analogia com o chá da India do que com o café, por ser feita com os restos da polpa secca dos grãos, com os quaes se envolvem tambem fragmentos do perisperma, aquelles fragmentos, são dados aos pobres pelos plantadôres, que fazem com elles essa bebida mui refrigerante. O que é notavel, digamol-o de passagem, é que entre o grande numero de paizes productores de café, só na Arabia, se saiba tirar partido vantajozo desses despojos. Para obter-se *Kisher* de bôa qualidade, é forçozo empregar sómente materia secca recentemente, porque ella perde depressa quazi todo o seu valor, e essa é a razão, porque o *café Sultão*, é só conhecido pelo nome, fóra daquellas re-

giões. É um liquido limpido, de pouca côr, tendo todo o aroma do café, sem ter nem a sua força, nem o seu gosto amargo. Como a experiencia é facillima no Brasil, por ter-se á mão a casca fresca, vamos dar em seguida o modo de preparal-o, o qual consta do seguinte:

«Põe-se em um taxo pequeno a casca do grão bem «maduro, e leva-se este a um fogo de carvão, me«xendo sempre, e tendo o cuidado de não a deixar tor«rar, como o café, mas sómente até que tenha tomado «uma côr pardacenta. Ferve-se agua em outro vazo, «e quando a casca está prompta, atira-se essa agua so«bre aquella, e deixa-se ferver por um quarto de hora, «pelo menos. A côr da bebida, é semelhante á da cer«veja ingleza branca (pale ale).

«Quando se queira fazer provizão de cascas torra«das, será necessario guardal-as em vazos bem fe«chados, e tel-as em lugar muito secco, pois que a «humidade communica-lhes mau gosto, mas ainda as«sim mesmo, perdem muito com esse preparo pre«liminar, isto é, diminuindo justamente a sua quali«lidade essencial: a frescura [1].»

Tendo-nos esforçado por desenvolver neste capitulo, tanto quanto nos foi possivel, o ponto tão importante das manipulações culinarias, relativamente ao café simples, vamos terminal-o com a reproducção de alguns trechos relativos ao preparo da infuzão na Arabia, e observações sobre a *essencia do café*. Aquelles, extrahimos de autores inglezes muito judiciozos, que publicaram a narração de suas viagens pelo Oriente, sendo White o mais notavel d'entre elles [1]. Tratando este do uzo do café no Oriente, descreve do seguinte modo o preparo da infuzão: «O grão pizado em um pi«lão de madeira, e reduzido a pó grosseiro, é atirado «em uma cassarola de cobre ou de latão, dentro da qual «se deita agua fervendo, a qual depois de haver fer-

---

1. W. G. Palgrave. *A year's journey through central and eastern. Arabia.*
1 White. *Three years in Constantinople.*

«vido o pó por espaço de alguns segundos, é retirada «logo do fogo, e a bebida está prompta para ser ser«vida em chicaras, sem ter sido previamente filtrada «nem limpa de qualquer modo. As pessoas que não es«tiverem habituadas a esta especie de café, não gosta«rão sem duvida delle, ao provarem-o pela primeira «vez, mas achar-lhe-hão um aroma muito superior ao «do preparado á moda de França e de outros pai«zes. Na verdade, não póde haver bebida mais delicada «que uma chicara de bom café turco; ella estimula e «alegra os nervos, remoça os sentidos, e os faz actuar «do modo mais agradavel que é possivel imaginar. To«dos aquelles, que teem permanecido por algum tempo «no Oriente, são concordes em testemunhar as excel«lentes qualidades deste café.»

O trecho seguinte, concorda plenamente com a opinião do viajante que acabamos de citar quando diz:

«Os Turcos teem um modo mui diverso do nosso «para preparar o café. A sua cafeteira, consiste em «uma simples e pequena cassarola em fórma de funil, «da capacidade de duas grandes colheradas d'agua, e «é munida de um cabo comprido. O grão, torrado de «fresco, não é moido, mas pilado; deita-se uma colher «de chá desse pó pilado grosseiramente na cafeteira, «e depois de a ter enchido d'agua fervente, leva-se tudo «ao fogo de brazas. Bastam apenas alguns segundos, «para fazer ferver essa bebida, e então, deita-se tudo, «reziduo e liquido, dentro de uma chicara pequena de «porcellana, munida de um pedestal ou baze de latão.

«Os Turcos, tomam o café tão quente quanto é pos«sivel supportal-o, mas engolem tambem o reziduo, «emquanto que nós, deixamos assental-o um pouco, e «desprezamos essa impuridade. Elle é tomado tal e «qual, sem a menor mixtura de assucar nem de nata «ou leite, que segundo a opinião arabe, estraga o café. «Os europeus, habituam-se depressa a esta qualidade «de bebida, e preferem-a ao claro e limpo que se toma «em França, na Allemanha e outros paizes. Não ha

«cabana no interior da Arabia, onde se não veja, de«pendurada á parede, uma dessas cafeteiras conicas, e «onde não haja tambem á mão, os utensilios essenciaes «para torrar e pilar o grão» [1].

Concluiremos pela traducção do periodo abaixo, que extrahimos da obra de um terceiro viajante, o qual, em fórma de jornal, relata com a maior minuciosidade a sua viagem e residencia no Oriente.

«Aquece-se em um pequeno vazo um pouco d'agua, «equivalente á que contém um cópo de tamanho re«gular, e quando esta ferver, deita-se-lhe uma co«lherada de café em pó, meche-se a mixtura e deixa-se «esta escumar ainda, ferver durante alguns segundos; «feito isto, retira-se o vazo do fogo, e lança-se todo o «liquido e reziduo em uma chicara, do tamanho de «uma casca d'ovo, encastoada em filagrana d'ouro ou «prata, para preservar os dedos do calôr: e este liqui«do, quazi fervendo, preto, espesso e turvo, é bebido «com a maior delicia. Acontece aqui o mesmo que com «o tabaco: não se aprecia, sinão quando já se está ha«bituado a elle» [2].

Estes uzos, teem sua origem tradicional naquellas regiões, mormente na Abyssinia, onde alem de se tomar a infuzão por simples prazer, as tribus do Sul, faziam com o café, por assim dizer, quazi que o seu unico alimento, moendo-o e amassando-o com farinha, e preparando com essa massa uma especie de bôlos, que costumavam sempre levar comsigo em suas longas e demoradas jornadas.

O capitão Speke na sua primeira expedição a Victoria Nyanza, notou egual costume entre os habitantes dessa região [3].

Não queremos crer que os Orientaes tomem ainda o café preparado desse modo, por perversão de paladar, mas sim por habito tradicional, que naquelles po-

---

1. Christmas. *Sides and Islands of Méditerraneum.*
2. Maxwell. *Sides of Mediterraneum.*
3. C. Ritter. *Erdkunde von Arabien.* Berlin, Tom. II.

vos tem uma poderoza influencia. Deixaremos este assumpto para tratar agora da essencia do café.

Assim como se inventou a concentração de certas materias, com o fim de reduzil-as a menor volume, aproveitando-lhes tão sómente a parte util, d'onde rezultou a fabricação do extracto de carne de Liebig, a do leite condensado, da essencia de tinta de escrever, e outras, tambem se imaginaram as essencias de café, ou a infuzão deste, concentrada e reduzida ao seu minimo volume. Este modo de conservar e tel-o prompto a qualquer momento, não é certamente dos inventos menos interessantes e uteis, pois que a rapidez com a qual se póde obter a infuzão, apenas com um pouco de agua quente, a facilidade no transporte, evitando o augmento de volume, são circumstancias apreciaveis. E porque possa ser de interesse, daremos uma ideia do modo pelo qual se obtem rapidamente qualquer essencia de café, sem necessidade de maior despeza, e de outros ingredientes e apparelhos, alem dos necessarios para fazer uma simples infuzão. Muito café torrado e moido, pouca agua e os apparelhos communs, são os factores indispensaveis, operando-se do modo seguinte: Toma-se 100 grammas de pó bem torrado, moido e aromatico, e deita-se pouco a pouco sobre elle meio litro d'agua fervendo. Deixando passar lentamente esta agua, póde-se aquecer novamente até ebullição completa, depois de passada esta primeira agua, repete-se ainda a mesma operação, com egual cautela. Esfriada totalmente esta infuzão, póde ser conservada em frasquinhos de vidro, onde dura por muitas semanas sem a menor alteração. O reziduo que ficar d'aqui, e que ainda não está esgotado, poderá servir para uma boa bebida.

Para ter-se uma excellente chicara de café, bastam quatro colheres de chá desta essencia, mixturada a agua fervente em quantidade necessaria. Já provamos café obtido assim, e devemos asseverar, que não era em nada inferior a qualquer outra infuzão preparada de fresco

pelo modo uzual. É inegavel, que não ha processo mais simples e commodo para os que viajam, ou trabalham, sendo forçados a almoçar no campo e longe de caza.

Em sua obra sobre o café[1], dá Chevalier uma receita para esta mesma essencia, á qual elle addiciona não só o assucar para formar uma especie de xarope, mas ainda a aguardente, com o fim provavelmente, de neutralizar a excessiva doçura cauzada pelo assucar, ou talvéz para obstar á decomposição do liquido. Eil-a:
Meio litro de infuzão de café (essencia bem preparada).
Meio litro de alcohol de 33°.
Meio litro de xarope de assucar simples e bem cozido.

Mixture-se, filtre-se, e conserve-se para o uzo.

A addição do assucar é necessaria, pois que quazi todas as preparações deste genero o conteem, bem entendido, toda a vez que a sua natureza o comporte, afim de se conservarem melhor nas viagens, e em segundo lugar, accresce a vantagem, de se achar a essencia já assucarada, havendo assim um genero de menos a transportar, o qual é justamente imprescindivel.

Vamos reproduzir ainda duas receitas, que extrahimos de um repertorio allemão mui interessante que se publica annualmente em Berlim[2]. Destas, a primeira, é uzada na Inglaterra, e a outra na Allemanha. A primeira consta do seguinte:

Faça-se uma decocção de um litro d'agua com meio kilogramma de café. Deixe-se assentar, e com ella faça-se nova infuzão em egual quantidade de pó fresco bem torrado e convenientemente moido; dissolva-se ahi 250 grammas de assucar um pouco caramelizado, deite-se esta mixtura dentro de uma panella de barro, cujo tampo seja bem justo, e depois de ter ajuntado mais 250 grammas de assucar bom, cozinhe-se em pequena fervura todo o liquido durante oito ou

1. A. Chevallier. *Du café, son usage, ses altérations, etc.* Paris, 1862.
2. Jacobsen. *Chemisch technisches Repertorium.* Berlin, 1863.

nove horas. Depois de estar completamente frio, filtre-se e guarde-se em garrafas bem arrolhadas em um lugar fresco. Este processo, é quazi tão simples como o antecedente, mas o producto rezultante é muito superior.

A outra é esta: Cosinha se meio kilo de café torrado, em pó não mui fino, em um litro de agua fervente, durante um momento apenas, tire-se o vazo do fogo, deixe-se esfriar e filtre-se sobre o residuo, deite-se um quarto de litro d'agua, aqueça-se de vagar, filtre-se este liquido, e ajunte-se ao producto da primeira infusão. Deixa-se então evaporar tudo a fogo lento, até restar 250 grammas de liquido pouco mais ou menos, ou algum tanto menos que um quarto de litro, e ajunta-se-lhe meio kilo de assucar. Filtra-se de novo, e conserva-se em garrafas de vidro bem rolhádas.

Para fazer um bom café com leite, basta tomar uma colher de sopa desta essencia para cada uma chicara de leite.

Com esta essencia de café, se faz em França uma bebida refrigerante para o verão, que tem sido adoptada e dada aos operarios dos grandes estabelecimentos industriaes como no metallurgico de Commentry, nas officinas dos caminhos de ferro que circumdam a cidade de Paris. As administrações desses estabelecimentos, induzidas pelos conselhos dos hygienistas, teem observado, que ella tem contribuido para diminuir o abuzo do vinho e do absyntho, bebidas tão estimadas pelos operarios francezes, assim como tambem, que aquella beberagem, conserva-os alegres e frescos durante a estação calmosa.

Essa mixtura é assim composta:

Essencia concentrada de café....	500	grammas
Assucar branco................	2 1/2	kilogrammas
Agua-ardente	1	litro
Agua........................	125	litros

Como se vê, a agua entra aqui em grande proporção. Não obstante, esta bebida, póde ser tomada sem receio de constipar, mesmo quando se esteja transpirando.

A esta circumstancia, accresce ainda a de uma grande barateza.

A *Abeille médicale*, jornal de hygiene, referindose a esta bebida, diz, que alem de economica, é tonica, refrigerante, e muito propria para evitar as dysenterias, quasi epidemicas, que se manifestam sempre durante o periodo dos calores excessivos, e que ás vezes, dizimam a vida ás classes operarias agglomeradas em um só ponto. Este mesmo jornal, recommenda aos segadôres, como bebida refrigerante, sem mixtura do café e agua, feita com:

1 kilo de café.
500 grammas de assucar.
50 grammas de aguardente.
12 litros d'agua.

Um copo, tomado todas as duas ou tres horas, é sufficiente, para sustentar o vigôr physico a cada segadôr. Ella foi egualmente de grande utilidade, e conservou a saude dos soldados francezes, nas campanhas da Criméa, Algeria e Italia. Não duvidamos, que seja de grande proveito aos trabalhadores das fazendas no Brasil, nas occasiões de trabalhos rudes, executados durante a estação calmosa, como durante as colheitas, capinas e outros momentos, em que a força muscular fôr muito occupada, e por conseguinte, a circulação sanguinea se activar alem do normal.

Rematando este capitulo, diremos ainda, que a essencia do café, serve tambem em larga escala na arte culinaria, para aromatisar diversas iguarias, taes como: cremes, pudins, gelados, tórtas, e muitas outras preparações assucaradas. Egualmente, nas artes do pasteleiro e confeiteiro, entra o café na confecção de muitos pasteis, confeitos e outras que taes golodices.

PARTE V

ESTATISTICA

CAPITULO XII

PRODUCÇÃO

Seria sem duvida um ponto altamente importante, averiguar com a maxima certeza, qual a quantidade de café, que produzem annualmente todos aquelles paizes que cultivam este preciozo genero. Essa tarefa, porém, é totalmente impossivel, pelo menos na actualidade, porque, si de um lado temos paizes, cujos dados, merecem mais ou menos fé, nos quaes, os trabalhos estatisticos se executam com certa consciencia, outros ha, e esses formam o maior numero, em que a estatistica é sciencia desconhecida. No primeiro cazo, poderiamos citar como escrupuloza, a Inglaterra, mesmo no que se refere á producção de suas colonias; no segundo, o extremo opposto, alguns paizes, e entre elles o Brasil, onde a negligencia ácerca deste assumpto, esteve, desde a era colonial, abaixo de toda a critica, e apenas ha poucos annos, começou-se a comprehender o alcance futuro e a necessidade imperioza que ha para qualquer paiz, de possuir esses algarismos mais ou menos bem coordenados, que os nossos irmãos da America do Norte, adoram como um verdadeiro rezultado scientifico, do qual se podem tirar tantos corollarios?

Si bem que não se trate aqui de dar uma ideia desenvolvida da producção *cafeina* de todos os paizes

productores, ou daquelles a que nos referimos no nosso escripto, ou ainda de cada um de per si, todavia, era nosso desejo, ampliar esse ponto o mais possivel, por ser de um interesse reconhecido em materia de tão trancendental importancia. Não tendo porém colligido presentemente o material necessario, rezervamos a realização desse intento para um outro estudo, que em breve pretendemos apresentar a publico, no qual, o leitor interessado, poderá encontrar dados circumstanciados sobre a progressão ou decadencia de todos os generos que formam a producção agricola do Brasil, entre os quaes, cabe o logar de honra ao café. A esse respeito, diremos ainda que, tanto no estudo alludido, como no presente e no capitulo seguintes, formulámos a nossa estatistica, baseada nos calculos os mais exactos, extrahidos dos melhores documentos e informações officiaes. E porque seja essa tarefa assáz espinhoza, a desempenhamos com deficiencia. Como as medias variassem bastante em alguns paizes, segundo as fontes diversas a que recorremos, tomámos sempre ainda a media desses dados, julgando andar assim menos errado.

É pois difficil, repetiremos, calcular com exactidão a producção total de café de todas as regiões cultôras, entretanto, pelos calculos mais aproximados da verdade, avalia-se ella em cerca de 512 milhões de kilogrammas, os quaes, são distribuidos pelos diversos Estados do seguinte modo:

	Milhões de kilos
Brasil..................	345
Java.....................	61
Ceilão..................	24
Haity....................	21
Guayra (Venezuela.,......	19
Cuba e Porto Rico.......	15
Sumatra................	8
Costa Rica..............	3 1/2
Moka (Oriente)..........	2 1/2
Antilhas inglezas........	4 1/2
Antilhas francezas e hollandezas..............	2 1/2
Manilha................	1 1/2
Africa e outros paizes....	4 1/2
Somma.....	513

Como logo se vê, o Brasil occupa o logar primeiro entre os productores, posição aliás, que lhe coube não muito tempo depois de haver iniciado a cultura, mas que já lhe competia, mesmo quando a producção total do mundo (a conhecida), era calculada na metade daquella cifra, isto é, ha cerca de uns quinze annos. Nessa epoca, computava-se a producção total em 265 milhões de kilogrammas divididos do modo seguinte: [1]

Brasil..................	130
Java.....................	55
Ceylão..................	17
Haity....................	16
Venezuela...............	15
Cuba e Porto Rico	14
Sumatra	5
Costa Rica	2 1/2
Moka (Oriente)	2 1/2
Somma.....	257

1. *Journal des Economistes*, 1875

Transporte........	257
Antilhas inglezas	2 1/2
Antilhas francezas e hollandezas	1 1/2
Manilha	1
Africa e outros paizes	3
Somma.....	265

Comparando-se esta producção com os dados anteriormente apontados, nota-se claramente um augmento mais ou menos sensivel em todos os paizes productores, nenhum porém, se acha nos cazos do Brasil, cujo progresso tem sido realmente admiravel! E sinão, quando mais não tivessemos outro objectivo, bastaria para patentear do modo mais pozitivo esse accrescimo, a producção estimativa de differentes epochas, que encontramos no preciozo trabalho do Dr. Nicolau Moreira; que já tivemos o prazer de citar tantas vezes:

	Milhões de libras		Milhões de libras
1832..............	60	1868..............	392
1844..............	174	1869..............	400
1845..............	162	1872-1873..........	457
1853..............	214	1873-1874..........	228
1855..............	130	1874-1875..........	480 *
1859..............	170	1875-1876..........	210 *

O que revelam estes algarismos? Que no espaço de quarenta annos a producção tornou-se *sete vezes maior*, muito embora tenha havido oscillações, aliás naturaes e faceis de serem explicadas. Este accrescimo constante, e um augmento tão notavel não se observou ainda em nenhum outro paiz productor de café, antes, em alguns delles, tem-se dado diminuição progressiva, outros, assolados por guerras ou disturbios internos, teem chegado a desapparecer do quadro dos productores — exportadores. Nesse cazo se acha por exemplo S. Domingos que produziu em 1789 cêrca de 70 milhões de libras, mas em consequencia da insurreição de 1792, estagnou a

* *Retrospecto Commercial e Annual do Globo. Supplemento ao* nº. 5. 1877.

cultura, e depois completamente pela guerra que durou até 1814. Esta possessão franceza, bem como todas as Antilhas que soffreram grande atrazo na cultura, teem-se levantado desde então, mas ainda assim a sua producção não apresenta augmento vizivel. Nas mesmas condições está Cuba. Em 1804 a sua exportação foi de 50.000 arrobas de café, a qual crescendo até 1833 elevou-se a 1.800.000, e dessa epoca em deante começou a declinar, já produzindo apenas 1.000.000 em 1840, e dessa epoca para cá, foi-se tornando insignificante, pois que em 1859 exportou apenas 28.000 arrobas! É verdade, que semelhante decrescimo explica-se, si attendermos aos males que teem flagellado esta Ilha nestes ultimos tempos? A baixa nos preços, a exiguidade de braços agricolas, o augmento consequente do salario destes, bem como o lucro superior que rezulta ali da cultura da canna de assucar, são outras tantas circumstancias, que teem actuado não menos maleficamente, do que a recente revolução, que quazi ia esphacelando aquella região dotada de um riquissimo sólo. A sua producção actualmente é tal, que nem dá para o consumo local, quando antes daquella epoca, abastecia de excellente café os mercados da metropole.

Nas colonias francezas nota-se pouco mais ou menos o mesmo regresso, mormente em Martinica, Guadalupe, Goyanna, Reunião e S. Domingos, que produzindo em 1801 cêrca de 54 milhões, em 1869 havia baixado a pouco mais de 17 milhões; Jamaica e Java soffreram do mesmo mal. Aquella, com uma producção de 23 milhões em 1820, baixou para a de 8 milhões de libras em 1869, e esta, uma das mais ricas e productoras das colonias hollandezas, dava em 1835 cêrca de 143 milhões, e em 1869 apenas umas 700.000! [1] E o mesmo se dá nas colonias inglezas das Indias Occidentaes, á excepção unica de Ceylão, a qual nesse particular, póde ser equiparada ao Brasil.

1. *Annuaire de l'Economie politique, et Journal des Economistes.*

Mas, si por toda a parte a producção baixou tanto, quaes são hoje os paizes productores que abastecem os mercados do mundo, mórmente quando o consummo não está na razão directa da producção? Como se explica aquella enorme cifra de 500 milhões? Produzirá um só paiz, o que antes forneciam cinco ou dez? Não encontramos dados positivos que nos indiquem a verdade, comprovando a veracidade daquelle algarismo, Philosophando porém sobre o cazo, podemos figurar no nosso espirito, uma enorme extensão de terreno occupado por esta cultura, para produzir uma tal quantidade de libras de café, principalmente, si attendermos a que alguns grãos, são sufficientes para obter-se uma chicara de bebida, e si considerarmos ainda a quantidade verdadeiramente fabuloza de chicaras de café, que são diariamente consummidas em todo o mundo, não será difficil deleitar a nossa imaginação com a figura das dimensões, que teria um monte de café daquella quantidade agglomerada, e d'onde proveio a diminuta, que serviu ao preparo da nossa chicara? Que enorme movimento de trabalho e de capitaes em todo o orbe, empregados no cultivo e commercio deste genero, desde tão pequeno espaço de tempo conhecido pela humanidade, que hoje já quazi que o não dispensa um só dia?! E na verdade, o que pensar, quando nos recordarmos que só o fisco de todos os Estados europeus, percebe um imposto sobre o café importado, que monta a mais de 6.480:000$000 por anno! Que se divirtam os espiritos reflectidos, com as grandes ideias que lhes deverão occorrer na meditação deste sério assumpto.

Entretanto, a quem incumbe orgulhar-se mais, e pensar seriamente na materia, sinão ao Brasil, o maior, o primeiro, o que mais se tem avantajado entre todos os actuaes productores?

Infelizmente, a estatistica no Brasil, jaz em grande atrazo ainda hoje, e a da producção, se póde deduzir unicamente daquella que se organiza na repartição do Thesouro Nacional do Imperio, sob a denominação de

Mappas do commercio da importação e exportação. Todavia, compulsando qualquer estudo dessa natureza publicado no exterior sobre a materia, encontraremos o Brasil figurando de ha muito no lugar de honra. Java e Ceylão, eram antigamente grandes productores, o primeiro, cedeu o logar ao segundo, mas o Brasil, tomou-lhes em pouco tempo a deanteira! Quem supporia, que a terra de Santa Cruz, chegaria em menos de um seculo, a occupar o lugar proeminente entre os paizes productores de um artigo hoje universalmente consummido? Nesse ponto, é o Brasil comparavel á China. Esta, não teme a concorrencia do chá, que outros poderiam tambem produzir, como a Inglaterra receia os seus concorrentes do carvão fossil, emquanto que os Estados-Unidos luta com o Egypto e outros grandes productores de algodão, para supplantal-os nessa cultura. Entretanto, si realmente assim é, convem não descançar sobre os louros adquiridos, quando nos recordarmos, do que está soffrendo a cultura vinicola na Europa, mal, a que o café está egualmente exposto com a *elachysta*, a *ferrugem*, ou outro qualquer insecto devastador.

Com o auxilio de alguns algarismos, vamos tentar de dar a conhecer ao leitor a producção de cada paiz, tanto quanto couber em nossas debeis forças, e seguiremos nesse propozito a ordem inversa da que adoptamos no capitulo da cultura especial; iremos aqui na razão directa da producção. E por direito, compete o primeiro lugar ao

BRASIL

Em uma excellente obra recentemente publicada sobre a plantação do café na India e em Ceylão, cita Hull [1] a opinião de W. Branson, o qual, em uma memoria lida perante a *Society of Arts* em Londres, estabelecendo um parallello entre a producção da India

1. E. C. P. Hull. *Coffee Planting in Southern India and Ceylon.* London, 1877.

e Ceylão, comparativamente ás de Java e Brasil, fixa como principio inabalavel: que a producção do café, tem necessariamente de diminuir nas regiões em que é empregado o braço escravo, e accrescenta, como conclusão logica, que sendo este paiz o fornecedor da metade da producção do mundo, e dependendo inteiramente do trabalho escravo, a sua producção deverá diminuir eventualmente, *senão extinguir-se totalmente*[1]! e para provar isso diz: «que as difficuldades em que «o paiz se verá mais tarde, se pódem prever pela in«fluencia que teve a lei da manumissão, em virtude da «qual as exportações têem baixado de 200.000 saccas «annuaes nestes ultimos tempos!

Póde bem sêr, que em Jamaica a extincção do braço escravo, se reflicta na producção do café, mas quer-nos parecer que no Brasil o caso muda bastante de figura, attendendo á differença de circumstancias que lhe são peculiares, e porque seja mal cabida semelhante conclusão, não podemos deixar passar sem reparo a asserção, deste aliás consciencioso e sisudo escriptor.

Em uma memoria lida perante o *Instituto Historico e Geographico do Brasil* e depois publicada abreviadamente em uma serie de artigos no *Jornal do Commercio do Rio de Janeiro*, alcançou o dr. Sebastião Soares[2] derrocar egual ideia propalada pelos escravocratas, os quaes, sustentavam que *a prosperidade agricola do Brasil desappareceu, logo que cessou o trafico do braço escravo importado d'Africa!* E dizemos que o conseguiu, porque a sua logica fundamentada nos algarismos que apresenta, é irrefutavel. Outras considerações poderiamos adduzir já a favor desse illustrado e consciencioso escriptor, que tão importantes serviços ha prestado ao Brasil com relação á estatistica; não o faremos porém, porque, nenhum homem pensadôr e de

1. ....*if not die out altogether.*
2. Dr. S. F. Soares. *Notas estatisticas sobre a producção agricola no Brasil etc.* Rio de Janeiro, 1860.

boa fé, se lembrou até hoje siquer de combatel-o no que affirmou sobre esse particular?

Para provar que a producção do café no Brasil, não está dependente em absoluto do trabalho do braço escravo, bastará simplesmente demonstrar, que ella augmentou sempre, mesmo apóz a cessação da importação desse braço da costa africana? Si apezar do cholera, que em 1855 dizimou a população escrava, e de outras causas multiplas e complexas, a producção não diminuiu, mas antes augmentou visivelmente em cada anno, depois que cessou aquelle trafico, isto é, em 1851, crêmos, que 26 annos de experiencia pratica, serão sufficientes para confirmação de uma verdade e refutação de uma proposicão avançada frivolamente? A alta que tem soffrido o preço do café no proprio Brasil, não é a consequencia immediata da diminuição da sua producção, mas sim, do augmento geral de consummo desse artigo, cuja producção não está, como dissemos, em harmonia com o seu consummo, e não estará, ainda que no Brasil duplique a sua actual producção. Si tambem é verdade, que ella não tem sido tão progressiva de certa epoca a esta parte, não é isso originado em absoluto na falta ou diminuição do braço escravo, mas sim, resultante de diversos factores, que mais ou menos, jámais deixarão de actuar nessa cultura ou em outra, tanto no Brasil, como em toda e qualquer região, e que se resumem na desegualdade das colheitas, que vacillam no seu *quantum e qualidade,* ora pelas influencias metereologicas, já pelo depauperamento de muitos cafesaes mal tratados, ora por molestia, ou peste que os afflija, e outras tantas causas geraes, ás quaes não se póde obstar de modo que não se realizem aquellas oscillações. Comtudo, como vamos ver adeante, para que o Brasil chegasse a ser, como é hoje, o primeiro productor, era preciso, que houvesse progressão ascendente constante, porque tambem as outras regiões productoras não deixaram absolutamente de produzir, e até algumas, como Ceylão, alcançaram

uma posição bem saliente mormente com relação á quantidade.

A aridez da materia que constitue o objecto do presente capitulo, e que todo contende com algarismos, não tem attractivos sinão para o fazendeiro estudioso, e o economista prescrutadôr. A difficuldade de recorrer a fontes abundantes, que nos servissem de base para o desenvolvimento de algumas considerações sobre este ponto, com referencia ao grande imperio americano, foi perfeitamente supprida por dous escriptos preciosos: em primeiro logar, pela bem elaborada obra do dr. Soares[1], manancial no qual terão de beber, todos os que se occuparem de estatistica agricola e commercial do Brasil, já ou mais tarde. Não conhecemos outro trabalho tão consciencioso e bem lançado, acerca dos seus primeiros artigos de grande producção agricola, como o livro desse esclarecido escriptor, para com quem a patria contraiu uma grande divida. O segundo, e ao qual por mui justo titulo não se deve menos, é o livro especial que, sobre o café publicou o illustrado dr. Nicoláo Moreira, cujo nome, temos tido a satisfação de citar por tantas vezes no decurso do nosso apoucado escripto. Seja-nos permittido, que aproveitando o ensejo, paguemos aqui em nome da patria, uma minima parte do reconhecimento devido a tão prestantes cidadãos.

Não existe por ora no Brasil uma estatistica official systematica, detalhada e bem coordenada, sobre os principaes objectos que interessam a administração publica de qualquer paiz, e que servem de pharol para a legislação, para melhoramento do corpo social, para a prevenção de males que tendem á repetição, para ajuizar do progresso ou decadencia de todos os ramos que formam a actividade nacional, e por isso servir-nos-hão os quadros sobre a exportação, para demons-

1. Dr. Sebastião Ferreira Soares. *Notas Estatisticas sobre a Producção Agricola e carestia dos generos alimenticios no Imperio do Brasil.* Rio de Janeiro, 1860.

trar que é real o progresso da producção do café no Brasil, desde que ahi se estabeleceu a cultura. Nunca se procurou conhecer o consummo local, e si aconteceu o contrario, addicionando esse á exportação geral, e á existencia interna em deposito, teriamos ao menos uma ideia aproximada da producção total de cada anno.

Vejamos portanto, qual tem sido o progresso, e achal-o-hemos no quadro abaixo, que dá uma ideia de toda a exportação, desde o começo do seculo presente até á actualidade.

Exportação de café do Brasil em 76 annos:

Anno	Saccas	Anno	Saccas
1800	13	1846	1.849.833
1812	12	1847	2.009.343
1813	17	1848	2.093.369
1817	66.985	1849	1.786.744
1818	64.321	1850	1.644.648
1819	88.304	1851	2.498.995
1820	97.498	1852	2.333.839
1821	93.048	1853	2.055.441
1822	97.981	1854	2.434.084
1823	95.333	1855	2.858.107
1824	99.822	1856	2.560.016
1825	101.410	1857	2.570.480
1826	105.873	1858	2.230.759
1827	280.321	1859	2.485.384
1828	349 587	1860	2.825.157
1829	398.200	1861	2.533.534
1830	484.222	1862	2.819.656
1831	549.427	1863	1.652.259
1832	586.791	1864	1.811.929
1833	687.139	1865	3.197.164
1834	689.561	1866	2.368.653
1835	791.394	1867	3.255.980
1836	849.900	1868	3.772.999
1837	751.599	1869	3.139.789
1838	974.142	1870	2.704.742
1839	1.009.723	1871	3.884.626
1840	1.037.981	1872	2.460.351
1841	1.258.892	1873	2.433.709
1842	1.410.998	1874	2.673.281
1843	1.426.938	1875	3.152.296
1844	1.509.317	1876	3.765.922
1845	1.458.768		

É espantozo, principalmente o augmento que se deu em 34 annos de 1813 a 1847. Já Mac-Culloch diz em seu Diccionario, que a producção e exportação deste ge-

nero no Brasil, seguiu tal progressão, que não achava exemplo semelhante em parte alguma do mundo, sendo esta quazi que egual em quantidade a todas as exportações do mundo. As oscillações são naturaes, mas, que nos digam os detractores gratuitos do café brasileiro; qual o paiz que mostra na producção de outro genero colonial uma progressão sempre crescente em periodo relativamente tão curto, tendo atravessado crizes violentas, que nisso teem maxima influencia, quaes por exemplo: a guerra com o Paraguay, e a diminuição constante do braço escravo nessa lavoura, mormente de 1850 a esta parte? Os algarismos que ahi deixamos, e que não são certamente ideiados pelo chronista annual do *Jornal do Commercio* do Rio de Janeiro, no seu *Retrospecto Commercial*, são por si só bastante eloquentes, para dispensarem qualquer demonstração?

O café representa actualmente no Brasil, perto da metade do valor total da sua exportação.

Sua cultura estende-se do Amazonas á provincia de S. Paulo, isto é, de 3° E. N. a 23° E. S. e do littoral ao extremo occidental do Imperio.

Considerando os algarismos ha pouco apontados, vê-se, que a cultura dezenvolveu-se rapidamente, muito embora, no seu começo, como era natural, não houvesse o mesmo cuidado que depois, na bonificação do grão, donde proveio o descredito em que cahiu por algum tempo nos mercados da Europa. Nos ultimos vinte annos porém, a qualidade tem melhorado tão consideravelmente, pelo emprego de machinas e adopção de processos aperfeiçoados, que ha tempos consomme-se na Europa, mais de metade do café brasileiro sob as denominações de Java, Ceylão, Martinica, S. Domingos, Cabo Verde, e até mesmo de Moka. Esta verdade, é incontestavel, pois que o Jury Internacional da Expozição Universal de Paris em 1867, deu disso o mais solemne testemunho, conferindo a medalha de ouro ao café do Brasil, ao passo que não a concedeu aos de todas as outras procedencias.

Entretanto, emquanto que a producção augmenta no Brasil, observou-se que estacionava em outras regiões productoras como em Ceylão, America Central, Antilhas e outros pontos. Em cêrca de 30 annos, a exportação tem subido na razão de 228 %, e o valor na de 258 %, ou 735 % e 8.3 % ao anno, como se evidencía pelo quadro seguinte, organizado com dados officiaes:

Annos	Quantidades Kilogr.	Valores
1840–1841	74.294.689	20.000:000$000
1871-1872	243.584.360	71.645:659$000

Que prova mais evidente para o progresso da cultura e melhoramento na qualidade do producto?

Calcula-se existirem 530.000.000 de cafezeiros em todo o Brasil, occupando a sua cultura a superficie de 574.992 hectares pouco mais ou menos, ou cêrca de 132 leguas quadradas! Nenhuma outra região do mundo, nem Java, nem Ceylão, apresenta um estado tão brilhante, tão prospero e grandiozo na sua cultura do café, e para que algum dia chegasse algum outro productor ao ponto em que se acha hoje o Brasil, seria necessario, alem do concurso de circumstancias especiaes e extraordinarias, que os cafezaes brasileiros fossem aniquilados por uma praga geral e duradoura!

Procuramos até aqui demonstrar, que a producção geral do Brasil, foi sempre em escala ascendente e quazi que constante em cada anno. Cumpre que agora examinemos, como ella se tem distribuido, isto é, quaes das provincias, que para isso mais teem contribuido, cuja cultura e producção vae em augmento, e quaes aquellas que se acham na razão inversa?

São oito as provincias que ainda produzem café em maior ou menor escala; taes são: Rio de Janeiro, S. Paulo, Minas Geraes, Bahia, Espirito Santo, Ceará, Santa Catharina e Pernambuco. Entre essas, as duas ultimas quasi que vão extinguindo a cultura. Em Pernambuco, começou a ser abandonada pela do assucar,

que por seu turno, tambem não se encontra em condições excessivamente lisongeiras, emquanto que na do Espirito Santo, cuja grande lavoura, consiste propriamente no café, tem ido em grau ascendente, mormente nestes ultimos annos, segundo se verá adeante, com o auxilio de alguns dados estatisticos. O augmento na producção desta provincia, provém em grande parte, da vantagem que obtém o agricultor com esse genero, cujo preço sempre se tem conservado animador em todos os mercados do mundo, apezar de frequentes oscillações. Concorre tambem a uberdade do sólo desta magnifica região, que produziria renda sextupla da actual ao Estado, si porventura, fossem removidas as grandes difficuldades com que ella e outras de suas irmãs lutam presentemente, e que podem ser recapituladas nas seguintes cauzas: falta de braços agricolas, de viação facil e bem organisada, partindo dos destrictos mais productores para os centros de consummo ou de exportação, de capitaes a *preço possivel para um lavrador*, e finalmente, no desconhecimento dos methodos de cultura mais adequados aos seus terrenos e clima, bem como a carencia quazi que absoluta, do auxilio de instrumentos agronomicos proprios a substituir o braço do homem. Destes males, se resente principalmente a agricultura geral do paiz, mas não será certamente com as constantes lamentações, com as declamações em artigos de periodicos, attribuindo quasi sempre a origem á negligencia dos Governos, que se removerão de prompto estas influencias deprimentes, e se obterá o rezultado almejado; só a acção propria de cada individuo isoladamente dará força collectiva.

A riquissima provincia do Paraná já vae produzindo algum café, mas por emquanto de um modo tão escasso, que ainda tem de importal-o para o seu consummo. Os grandes proprietarios da extensa Minas Geraes, cultivam-o desde ha muito com o maior proveito, e a producção augmenta nos principaes municipios que se

entregam a esta lavoura, mórmente nos do Pomba, Ubá e Mar de Hespanha, ao passo que vão abandonando o seu antigo producto favorito, a canna de assucar. É este outro erro, que não podemos deixar de lastimar.

A do Amazonas, cujo cultivo progredia em 1830 nas margens dos Rios Negro e Solimões, exportando naquella epoca 91.000 kilos, trinta annos depois (1860) viu sua producção baixar a 3.966 kilos, e quazi que desapparecer em 1871 com uma exportação de 510 kilos! E com effeito uma progressão decrescente, que bem exprime o desapreço, por uma cultura, que forma a principal fonte de commercio das outras provincias, e a baze da riqueza do Brasil! Existem ali ainda alguns cafesaes antigos, mas completamente abandonados, e desses se colhe o pouco grão que porventura podem dar. Entretanto, é para deplorar semelhante abandono, porquanto, o café do Amazonas é superior em qualidade ao de algumas provincias, e de bastante estima gozou o outr'ora colhido em Coary, e o que dá perto da cidade de Teffé. É tão rotineira ainda a pratica agricola do Amazonas, que o grão é lavado em cascos de canôas velhas, e os terreiros de seccar são formados de canteiros cobertos por folhas ou ramagens! E não obstante semelhante estado primitivo, o grão é superior em aroma e gosto a muitos outros preparados com maior cuidado.

Mais precaria ainda é a situação da cultura nas Alagoas. O café medra perfeitamente no seu solo, mas só faz parte da pequena cultura. Esta provincia, geme egualmente cercada de esterilizadora rotina, sem guias, nem amparo, ou entregue aos caprichos das estações, ora serva do salario e victima do braço escravo, não prospera, antes estaca. D'ahi resulta, não ter o proprietario confiança no seu trabalho, nem a terra o devido valor. Assim tambem ella tem de importar o café que necessita para o seu consummo.

Quazi na mesma razão, se acha a fertilissima pro-

vincia de Pernambuco, onde o café poderia entrar no numero dos productos da sua grande lavoura. Mas sí ahi mesmo ainda predomina o espirito da rotina de um modo espantozo no fabrico do assucar, e na destilação da aguardente de canna?

Do que acabamos de expôr, se vê pois, que as unicas zonas que alimentam as necessidades dos mercados exportadores do Brasil, são as comprehendidas nas provincias: do Rio de Janeiro, S. Paulo e de Minas Geraes, cabendo o primeiro lugar á do Rio de Janeiro. E na verdade, é consideravel a quantidade de café que resulta de suas safras, mesmo nos annos em que a cultura soffre, e as colheitas são consideradas como fracas.

Vejamos pois com que parte contribue para a producção total a provincia do

RIO DE JANEIRO

Esta fertil e bella região, com uma população apenas de 1.100:000 almas, das quaes 300:000 escravas, é graças á sua posição, ao seu explendido porto do Rio de Janeiro, o maior e melhor de todos da America do Sul, a que mais tem florescido nesta cultura, pois que exportando em 1800 cerca de 40 arrobas, actnalmente a sua produccão é superior a 8.000.000 de arrobas! Este augmento foi gradativo, apesar de grandes oscillações em diversos annos, e nem podia deixar de assim sêr, e maior será talvez, si o consummo geral do café na Europa e Estados Unidos, continuar a crescer, e ameaçar absorver a producção total, como ora succede, resultando d'ahi estimulo para os lavradores, pelo preço alto que o genero sustentará nos mercados consumidores.

A seguinte tabella dá uma idea da producção da provincia desde 1838 até á actualidade.

Annos	Arrobas	Annos	Arrobas
1838	2.497.638	1858	5.321.402
1839	1.993.508	1859	3.210.101
1840	2.189.693	1860	4.391.910
1841	2.932.047	1861	7.562.335
1842	2.791.111	1862	3.831.424
1843	4.898.806	1863	4.899.185
1844	4.722.573	1864	5.479.343
1845	5.369.811	1865	6.722.084
1846	5.948.428	1866	7.171.428
1847	7.275.193	1867	9.408.584
1848	6.505.712	1868	2.291.404
1849	4.488.921	1869	9.872.321
1840	7.388.530	1870	6.879.534
1851	7.355.394	1871	6.742.624
1852	7.428.051	1872	7.894.341
1853	6.921.203	1873	8.824.901
1854	7.900.100	1874	7.211.841
1855	5.219.209	1875	6.399.893
1856	5.102.211	1876	7.421.997
1857	4.701.232	1877	8.928.864

Na verdade, uma unica região destrictal de um paiz, que por si unicamente, produz mais café que outros territorios inteiros não podem alcançar, só encontra rival na actual producção de cereaes nos Estados Unidos da America!

A provincia do Rio de Janeiro alimenta com a sua producção e parte da de Minas Geraes, não só o consummo local, do qual a capital requér para mais de 86.000 arrobas annuaes, mas ainda exporta para cima de 12.000 arrobas mensaes para o norte do Imperio, e pequenas quantidades para o sul, e o restante, que é consideravel, reverte á exportação extranjeira.

S. PAULO

Actualmente o El-Dorado que abre o seu immenso seio á emigração, onde não existe nm só homem laborioso que não viva em opulencia relativa, que por seu trabalho não faça a felicidade de uma familia inteira, a fecundidade do sólo de S. Paulo em toda a sua extensão, do norte ao sul, e de este a oeste, é tal, que a sua acção productiva pode, por assim dizer, considerar-se illimitada, e disputa com dons maravilhosos

da natureza a prioridade á provincia do Rio de Janeiro, desenvolvendo por meio de seus proprios capitaes e acção vigoroza de seus filhos, as vias ferreas e outras, que devem aproximar-se dos portos commerciaes do littoral, os ricos municipios agricolas do interior.

Alem de outros productos da sua prospera industria agricola, a cultura do café, fórma a base da actual riqueza e do brilhante futuro nesta soberba estrella do Imperio americano. As plantações mais consideraveis encontram-se nos municipios da Limeira e Rio Claro principalmente.

As condições do sólo, mormente nas regiões ao oeste da provincia, são de uma uberdade proverbial, tanto pela configuração do terreno e pela sua natureza chimica, como pela influencia climaterica. Tão favoraveis agentes á cultura, fazem com que o lavrador possa contar, em circunstancias identicas, com um resultado medio de 1/4 ou 1/3, superior áquelle que alcançam os plantadores da sua visinha, a provincia do Rio de Janeiro.

A prova da superioridade de seus terrenos, se verifica na differença do valor em ambas as provincias, entre os sólos apropriados á cultura do café. Ao passo que na provincia do Rio, (comparativamente mais povoada), o alqueire de terra de 10.000 braças quadradas, se vende geralmente na razão de 200$000, nesta provincia, mesmo em lugares affastados para o interior, alcança-se de 200 a 300$000 por alqueire de terra, que contem apenas 5.000 *bracas quadradas!* E isto a despeito das geadas, a que estão expostos esses terrenos, e que são o maior inimigo da cultura do café em S. Paulo. Ao passo que na provincia do Rio todas as plantações que se encontram n'um certo perimetro das margens do Parahyba, soffrem de excessivo calôr e seccas, esta, está livre de semelhante mal, muito peor que as geadas, as quaes felizmente já se vão reproduzindo com grandes intervallos.

A producção tem ido, como na precedente, em es-

cala ascendente e bem sensivel; e em vista da grande abundancia e fertilidade dos terrenos, é de esperar que continue a augmentar, si lhe não escassearem os braços, que na mór parte ainda são os do escravo.

S. Paulo tem apenas 850.000 habitantes, dos quaes, 80.000 escravos. Alem de pequenos nucleos coloniaes em Botucatú e outros termos, suppõe-se, que pelo menos 3/4 daquelles, estão empregados na cultura do café. O fazendeiro perdia ahi antigamente um grande número de braços, occupados em differentes misteres domesticos, e da maneira a mais rotineira. Com o augmento porem do custo daquelles, com a difficuldade de os substituir, posto que para as provincias do sul, affluisse o braço escravo empregado na cultura do norte, e com a crescente exigencia da sua lavoura, fôram os fazendeiros, forçados pela necessidade, a combinar o serviço, de modo que alcançassem maior somma de trabalho com menos dispendio. Com effeito, a direcção deste, tornou-se mais intelligente, applicou-se em parte a divisão, e aproveitaram-se na preparação e bonificação do producto agentes mecanicos, que em grande parte substituiram vantajozamente os braços.

Accresceu a estes melhoramentos, o desenvolvimento da viação, que egualmente se aperfeiçoou ahi muito nos ultimos tempos. As estradas de ferro de bitóla larga para as grandes arterias, e de bitola estreita para as estradas vicinaes, são hoje o seu meio de transporte certo, rapido e barato. Calcula-se, que o lavrador ganha agora, em cada 15 kilogrammas, mais de 10 réis aproximadamente por um kilometro o que representa actualmente, só para o café, a economia annual de alguns milhares de contos de réis. Além desta circumstancia de grande peso, as estradas de ferro, abrangem nóvas e fertilissimas zonas de exploração agricola; pois que, á medida que se vão estendendo, cresce o terreno susceptivel á cultura do café, o que antes por causa da distancia e carestia do transporte,

não era apropriado para semelhante fim. Nesse particular, póde-se affirmar, que S. Paulo, com a sua iniciativa individual energica, tem progredido de um modo espantoso e imitado a provincia do Rio de Janeiro, que a par da economia, talvez da 4.ª ou 5.ª parte do pessoal que antigamente empregou no cultivo do café, conseguiu ainda obter 20 ou 30 % mais no valor intrinseco do mesmo, pela superioridade de beneficio que lhe dá.

Comquanto o imposto de 13 % (9 geral e 4 provincial) representa uma imposição assaz elevada, não affecta comtudo, o café, que, pelo simples facto de ser o Brazil, actualmente, o paiz que produz tres quintas partes da producção universal deste artigo, tem assumido desta sorte, a uma especie de monopolio, e a producção de qualquer mercadoria em taes condições, faz pezar a imposição sobre o consumidor, que tem de sujeitar-se aos preços dos mercados productores.

Vejamos pois, com o auxilio de alguns algarismos officiaes, si é exacto o que dissemos antes, com referencia ao augmento da producção. Para isso, é bastante que tomemos em consideração um periodo de quatro triennios:

1.° triennio:

1.° de julho de 1861 a 30 de junho de 1864.

Producção Kilogrammas	Valor official Réis
58.362:356	23.465:642$748

2.° triennio:

1.° de julho de 1864 a 30 de junho de 1867.

Producção Kilogrammas	Valor official Réis
64.458:265	23.2502:513$508

3.° triennio:

1.° de julho de 1867 a 30 de junho de 1870:

Producção Kilogrammas	Valor official Réis
101.004:662	38.319:818$146

4.° triennio:

1.° de julho de 1870 a 30 de junho de 1873:

Producção Kilogrammas	Valor official Réis
93.733:613	41.019:352$678

A diminuição que se observa neste ultimo triennio, é devida ao resultado de dous annos de geada. Comtudo, esses mesmos dados nos triennos anteriores, deixam claramente provado o progresso neste ramo da actividade agricola paulistana.

Si grande parte do café exportado pelo porto de Santos, não é consumido pelos Estados-Unidos, como seria para desejar por muitos motivos, si fosse acaso brunido como o do Rio, acha, entretanto, prompta extracção nos mercados europeos, mormente nos do continente, pois que algumas qualidades, como o do Bananal, simulam o Java fino, e o de S. Matheus, imita o Java ordinario. Não ha nisso o menor inconveniente, por quanto, o genero de Java, é hoje o mais apreciado apoz o de Moka.

Apezar de ter sido exportada do porto de Santos a quantidade de 15:000 arrobas em 1839, e baixado depois a 4:000, e no anno seguinte a 900 arrobas, começou a producção a ascender d'aquella época para cá, sem grandes variantes, a ponto que actualmente exporta para cima de 3 milhões de arrobas, como se evidencia pelo quadro abaixo [1]:

Annos	Quantidades	Annos	Quantidades
1839	15.870	1855	796.359
1840	22.220	1856	746.673
1841	22.094	1857	778.537
1842	4.571	1858	922.293
1843	897	1859	1.481.731
1844	110.025	1860	1.288.604
1845	218.993	1866–1867	2.304.000
1846	239.000	1867–1868	2.837.511
1847	251.256	1868–1869	2.715.282
1848	245.199	1869–1870	3.342.251
1849	142.468	1870–1871	2.974.196

[1] N. Moreira. *Breves considerações sobre a cultura do cafeeiro, etc.*

É pois claro, que a producção de S. Paulo augmentou visivelmente de um certo periodo a esta parte, e que esta provincia deve ser collocada em segundo lugar entre as que concorrem com uma quóta apreciavel para o mercado exportador, que nella se limita á praça de Santos. D'aqui sahem directamente os navios que transportam este precioso genero para as cidades Hanseaticas, Estados Unidos, França, Inglaterra, Hespanha, Hollanda, Portugal, e possessões inglezas na Europa. Destes paizes, os maiores consummidores são os dous primeiros, posto que os Estados da união americana ainda não apreciem tanto o café de S. Paulo como o do Rio, por não ser em geral brunido. Si entretanto, os productores imitassem os seus collegas do Rio, não seria isso vantajozo, attrahindo assim a concorrencia daquelle grande e primeiro consummidor do café brazileiro, e talvez mesmo que o *unico* futuro *maior* extractor? Vae nisso capital interesse, porque assim se formaria o grande entreposto do genero brazileiro, em um mercado que nunca procurou deprecial-o, como o tem feito a especulação européa. A Hollanda lá iria buscal-o, para não perder o commercio que faz nos seus leilões de Amsterdão e Rotterdão.

MINAS GERAES

Além da canna de assucar, o café constitue a cultura do grande proprietario de Minas Geraes, desta enorme provincia, onde ha immensas propriedades, das quaes parte, é aproveitada pelo dono do sólo, parte entregue aos chamados *aggregados*, que em lugar de a beneficiarem de qualquer modo, como lhes cumpria, a arruinam pelo mau trato e abandono, vivendo, como costumam, mais dos proventos da caça e da pesca, do que do roteamento da terra.

Apezar porém de ser o trabalho agricola ainda muito rotineiro nesta provincia, alguns artigos da sua lavoura, tem tido certo progresso de alguns annos a esta

parte, mormente depois que a estrada de ferro de P. II, a ligou á do Rio de Janeiro, e neste cazo, está o café. Para a Provincia do Rio de Janeiro descarrega a de Minas Geraes o excesso da sua producção. A cultura augmentou em oito municipios, ficou estacionaria em dous, e diminuiu em quatro. Algumas seccas nos ultimos annos, e outras causas geraes do atrazo da lavoura, como principalmente: a falta de leis bem entendidas e melhor executadas, que obriguem os braços ociosos a empregarem-se, e a carencia de capitaes disponiveis com juros baratos e amortisações espaçadas, tem desanimado alguns proprietarios ruraes, que antes se entregavam ao cultivo vantajoso do tabaco, e á criação do gado, buscando no genero favorito dos agricultores brazileiros, resarcir os seus prejuizos, e melhorar a sua pouco agradavel situação. É que o café, é muito acceite, porque, além de dar em grande abundancia, não exige muito tempo e cuidados, e tem certa regularidade na producção com que se póde contar; si porventura escassea em alguns annos, nem assim deixa de compensar as despezas e o trabalho.

Infelizmente, estamos baldos de documentos officiaes que attestem a producção do café desta região, de um modo bem claro, e apenas podemos dizer como certo, que o municipio de Pomba exporta actualmente por anno, de 8.800.000 a 10.300.000 kilogrammas, o de Araxá 300.000, de Mar de Hespanha de 11.750.000 a 14.600.000, o de S. João Nepomuceno 235.000 apenas, e o de Ubá cerca de 4.500.000. O sr. dr. Nicolau Moreira traz em seu precioso livro, que de tão grande auxilio nos tem sido na elaboração da parte do nosso estudo relativo ao Brasil, o café exportado por esta provincia em um periodo de 10 annos, de 1842 a 1852. Reproduziremos pois aqui a sua tabella.

1842-1843......	268.980	1848-1849......	664.808
1844-1845......	....	1849-1850......	477.896
1845-1846......	370.597	1850-1851......	854.425
1846-1847......	487.544	1851-1852......	784.150
1847-1848......	746.901		

Estas quantidades não representam sinão uma diminuta parcella da producção da provincia, que além do consummo local, fornece com o excesso o mercado do Rio de Janeiro.

BAHIA

A introducção da cultura do café nesta provincia, data d'entre os annos de 1809 a 1813, e teve seu principio nas comarcas do sul, sendo ouvidor então da do Porto Seguro, José Marcelino da Cunha, o qual, empregando meios arbitrarios, então usuaes, constrangia os lavradores no destricto de sua jurisdicção, a plantarem um certo numero de pés de café. A morte permatura deste prestante cidadão, que reconhecendo a grande fertilidade daquella comarca, havia elle proprio, de accordo com o seu intimo amigo o Conde da Barca, fundado um estabelecimento agricola, que ia prosperando, si fez parar o desenvolvimento progressivo desta cultura, deixou-a creada para nunca mais perecer.

A fundação posterior da colonia «Leopoldina» composta em sua maioria de suissos, animou a cultura ao sul da provincia, e a melhorou de sorte que o chamado café *Leopoldina*, é um dos mais acreditados nos mercados europeus. Infelizmente, os colonos transformaram-se actualmente em proprietarios de escravos, e debaixo desta relação, o café constitue ali um ramo da grande lavoura.

Não succede assim nas comarcas de Nazareth, Cachoeira e Valença, onde a sua introducção é mais recente; aqui, é ella explorada por pequenos proprietarios e por homens livres. Isto porém, dá lugar a que o grão dessas localidades, apezar de sua excellente qualidade, seja inferior ao da Leopoldina, pelo pouco cuidado que ha no seu preparo.

A producção tem crescido sensivelmente desde a epoca da sua introducção, e é uma daquellas, que promettem um lisongeiro futuro para esta região, deixando não pequeno lucro, e resistindo a todas as alcavalas e encargos, que sobre elle, como sobre todos os generos da producção agricola do Brasil, pesam. No quadro da exportação bahiana toma elle o terceiro ou quarto lugar. A Bahia exporta o excesso de sua producção, não só para outras provincias do Imperio, mas directamente para o estrangeiro. O quadro seguinte dá uma ideia do accrescimo, pela exportação que se fez para ambos os destinos apontados:

	Saccas		Saccas
1810	973	1856	73.980
1839	13.058	1857	65.543
1840	14.090	1858	65.948
1841	14.414	1859	54.890
1842	11.713	1860	56.161
1843	18.107	1861	51.821
1844	15.568	1862	45.200
1845	22.905	1863-1864	46.861
1846	25.753	1864-1865	77.399
1847	25.927	1865-1866	82.515
1848	20.999	1866-1867	81.700
1849	21.469	1867-1868	102.350
1850	......	1868-1869	84.396
1851	34.186	1869-1870	99.858
1852	29.603	1870-1871	58.727
1853	30.672	1871-1872	85.137
1854	72.672	1872-1873	66.507
1855	73.872	1873-1874	56.757

Apezar do pesado imposto geral e provincial, a Bahia ainda sustenta a exportação, e entre os seus maiores consummidores figuram a Allemanha, a Gran-Bretanha e Portugal.

PERNAMBUCO.

De 1.250.000 habitantes que possue esta provincia, 250.000 são escravos, que se acham em sua maioria empregados na grande lavoura, que se occupa principalmente com o plantio da canna de assucar e do algodão, e fabrico da aguardente, formando os cereaes, o tabaco e o café, a pequena cultura.

Desta provincia, se póde dizer, que si a agricultura não deve ser considerada em geral decadente, tambem não é florescente, mesmo quanto á producção do assucar. São multiplas as cauzas que concorrem de ha muito para esse estado, e além de enfadonho, seria ociozo enumeral-as aqui.

Si Pernambuco nunca chegou a exportar tanto café como a provincia do Ceará, mesmo para outros pontos do Imperio, hoje tem de importal-o para o proprio consummo. Si em 1808 exportou 22 saccas em 1846 20 saccas, em 1870 não augmentou consideravelmente a producção, pois pelos dados officiaes que temos [1] só foram exportadas cerca de 60 saccas. O quadro seguinte resumme a exportação de um periodo atrazado e longo:

Annos	Saccas de 60 kilos	Annos	Saccas de 60 kilos
1808	23	1841	1.670
1813	90	1842	3.076
1833	217	1843	4.066
1834	270	1844	2.322
1835	438	1845	145
1836	1.491	1846	20
1837	557	1847	201
1838	130	1848	73
1839	2.081	1849	970
1840	11.625	1870	60

Não é portanto dos mais brilhantes o estado da cultura do café em Pernambuco.

CEARÁ

O Ceará poderia ser hoje uma das mais ricas e productivas provincias do Imperio, si não fossem as aturadas e desastrozas seccas que assolam periodicamente o interior da provincia, como ainda ha pouco succedeu. Dispondo de immensas riquezas naturaes, de uma fertilidade espantoza fóra das epocas, felizmente affastadas, da calamidade destructora da secca, o Ceará tor-

1. *Estatistica do Commercio Maritimo do Brasil*, 1870–1871, II Parte, Vol. II.

nar-se-ha uma das mais opulentas e florescentes provincias, desde o momento que a sciencia houver vencido completamente o flagello destructor, pela solução do problema de sua irrigação durante os longos mezes da secca.

O café, produz tão bem no Ceará como o tabaco, a canna de assucar, o algodão e outros productos, mas é para lastimar, que a sua cultura, se ache ahi em marasmo, pois que o grão desta procedencia tem todos os caracteres das melhores sortes do Bourbon, Java e Ceylão, e o chumbado, póde substituir perfeitamente o de Laguayra escuro, sendo cotado por preços elevados nos mercados belgas, como se vê pelas circulares das praças commerciaes da Europa.

Daremos alguns dados sobre a exportação desta provincia, que extrahimos do livro do sr. dr. N. Moreira:

Annos	Saccas de 60 kilos	Annos	Saccas de 60 kilos
1839...........	442	1854...........	1.663
1840...........	365	1862-1863......	45.146
1841...........	50	1863-1864......	37.957
1843...........	392	1864-1865......	17.491
1844...........	442	1865-1866......	25.847
1845...........	76	1866-1867......	16.654
1846...........	87	1867-1868......	20.510
1847...........	10	1868-1869......	794
1848...........	1.277	1869-1870......	13.711
1852...........	7.561	1870-1871......	21.117

ESPIRITO SANTO

Dispondo de terrenos uberrimos e dotada, de mais, de todos aquelles recursos com que a natureza podia enriquecel-a, é de verdade incontestavel que a provincia do Espirito Santo, tem na agricultura, os destinos de sua futura grandeza. Já o café constitue propriamente a sua grande lavoura, e comquanto não fórme a especialidade de qualquer das comarcas da provincia, é, todavia, cultivado em maior escala nas de Itapemerim e da capital, onde a producção tem ido em gráu ascendente, em virtude da vantagem que obtem

o agricultor com esse genero, cujo preço, se tem conservado animador, apezar das oscillações no mercado. Entretanto, a producção seria muito mais avultada, si a provincia não lutasse com a carencia de braços, que vão rareando desde a promulgação da lei emancipadora, e dos poucos que existem, (18,772) para uma população total de 70.597 habitantes, uma grande parte, é distrahida para outros misteres, que não o cultivo da terra, como por exemplo, o córte de madeiras e o serviço da pesca, exercidos em alguns lugares da provincia, e nos quaes empregam-se grande numero de braços, que, entregues á lavoura remediariam, quando não supprissem a falta. Uma outra difficuldade com que se debate a lavoura desta, como infelizmente de todas as provincias do Brasil, é, alem da carencia de capitaes baratos, a das vias de communicação regular por terra, que evitem o isolamento de alguns municipios centraes, os quaes recorrem hoje á navegação fluvial. Um commercio directo e o supprimento de braços livres, obrigando os ociosos a procurarem trabalho, elevariam em breve a industria agricola ao gráu de importancia a que tem direito esta rica região pela espantoza fecundidade do seu sólo privilegiado. A provincia do Espirito Santo encerra os elementos naturaes mais poderozos de prosperidade e de grandeza, e possue um clima tão feliz, que só espera a corrente emigratoria para tirar partido de suas incalculaveis riquezas naturaes, e chegar assim em poucos annos ao mais alto gráu de prosperidade.

Provaremos a exactidão do que antes avançámos relativamente á producção, com o seguinte quadro estatistico da exportação desta provincia desde 1839 até 1872, faltando-nos dados positivos sobre a sua actual exportação.

Annos	Saccas de 60 kilos	Annos	Saccas de 60 kilos
1839...........	112	1843...........	189
1840...........	78	1844...........	109
1841...........	77	1845...........	8.083
1842...........	92	1846...........	27.749
1847...........	28.848	1860...........	52.310
1848...........	23.537	1861...........	80.800
1849...........	22.985	1862...........	81.497
1850...........	14.346	1863...........	84.509
1851...........	20.809	1864...........	88.911
1852...........	25.287	1865...........	89.907
1853...........	29.408	1866...........	94.425
1854...........	31.587	1867...........	98.995
1855...........	29.999	1868...........	70.520
1856...........	34.408	1869...........	131.396
1857...........	36.201	1870...........	150.080
1858...........	44.390	1871...........	197.057
1859...........	46.010	1872...........	158.793

Deixaromos de nos referir ás outras provincias do Brasil, que como Santa Catharina, ainda produzem algum café. Por um lado, não possuimos dados estatiscos, pelos quaes se possa apreciar o estado de sua cultura, e por outro, é ella tão diminuta que não póde figurar no numero das provincias que contribuem com um contingente apreciavel para a exportação do paiz.

Do que deixamos exposto, se infere, entretanto, não só, que a producção geral do café no Brasil, tem augmentado de um modo bem visivel, mas tambem, que as provincias do Rio de Janeiro em primeiro lugar, e depois as de S. Paulo e Minas Geraes, são as que por ora vão em constante progresso relativamente á quantidade e qualidade do producto.

Concluiremos portanto aqui com o maior productor actual de café, para passar em revista rapida as producções dos outros paizes, que nesse ponto, offerecem maior interesse. Como taes, temos em primeiro lugar:

CEYLÃO

Depois do Brasil, é sem duvida alguma, esta a região que mais tem prosperado na cultura do café, a precioza mercadoria que acha prompta extracção em qualquer mercado do mundo.

Ceylão, a antiga *Taprobana* dos-portuguezes, ilha aziatica situada no mar das Indias a 45 leguas do cabo Comorin, com um territorio de 50 leguas de largura, estava destinada, si não nos enganamos, a ser o ponto em que os portuguezes deveriam ter fundado todo o seu poder logo que ella lhes pertenceu. É o centro do Oriente, é a passagem que conduz ás regiões mais ricas. Todas as embarcações que veem da Europa, da Arabia e da Persia, pódem entrar ali, e sahir em todos os tempos do anno. Com pouca despeza de homens e de dinheiro, poder-se-hia tel-a povôado e fortificado regularmente. Numerozas esquadras que partissem de todos os pontos desta ilha, que tem 200 leguas de circumferencia, teriam feito respeitar o nome de seus possuidores em toda a Azia; e os vazos que cruzassem nessas paragens, haveriam interceptado a navegação das outras nações! Mas que temos com o que poderia ter acontecido?... É bastante que digamos, que os Hollandezes ao possuirem este rico pedaço de terra, foram mais avizados, fazendo delle já em 1656 a chave do seu commercio com o Oriente, posto que trabalhassem não para si mas para os inglezes, os quaes se apossaram definitivamente de parte do territorio em 1802 em virtude da paz de Amiens, e mais tarde (1815) de toda a ilha.

Ceylão, é hoje uma das mais ricas colonias inglêzas, e o segundo grande productor de café. Em 1831 tinha 1.230.000 habitantes dos quaes 9.000 brancos, e actualmente conta para cima de 2.000.000 de almas, dos quaes, cerca de 11.000 brancos. Em 1836 cultivava-se ali uma superficie de 678.000 hectares apenas, na mór parte utilizados em arrozaes, que dão a baze da alimentação dos naturaes. A importancia commercial da colonia, engrandeceu em virtude do desenvolvimento que teve a população, e do impulso que o governo inglez deu á sua agricultura, mórmente depois que os antigos terrenos abandonados do interior foram transformados, como que por encanto, em magnificos

cafesaes. Attrahiu-se a concorrencia de braços para a lavoura, protegendo a emigração regular dos Indios da costa de Coromandel. A cultura do arroz foi em parte abandonada, a ponto de importar-se hoje esse comestivel, e substituida principalmente pela do café, que como a canella, o azeite de côco e fibras vegetaes, forma o principal artigo de sua exportação.

Por quem ou em que data foi introduzido o cafeseiro tanto em Ceylão como na India occidental, não se sabe ao certo, mas resta pouca duvida que isso occorreu ha mais de dous seculos, depois de ter vindo pelo sul da Arabia em um periodo bem remoto. Com effeito, os naturaes de Mysora teem uma tradicção, que conta, que o café fora trazido por um arabe para Munzerabad ou destrictos do Chick Moogloror ha 300 ou 400 annos. Ha cerca de cincoenta annos que foram encontrados alguns pés para os lados de Coorg, que evidentemente deviam ser muito velhos, e, o capitão Bevau, commandante de Manantoddy do destricto de Winaad, dá noticia ao governo do seu paiz, de um outro arbusto que se suppunha já ter 30 annos em 1839.

É certo porém, que os Europeus começaram a cultival-o regularmente na India ha mais de 30 annos, segundo lemos em uma obra antiga datada de 1802, onde se diz que «o café era então cultivado havia al«gum tempo nas Indias Orientaes.» Não ha duvida, que o autor se referia ás ilhas de Java, Sumatra e outras, que eram conhecidas naquelle tempo sob essa denominação [1].

Um escriptor francez [2] que habitou algum tempo os Neilgherries, pensa ter visto o café indigena, ou afinal uma especie virgem, nas florestas que circundam estas montanhas, e que segundo elle, já era muito conhecida dos Todars ou habitantes aborigenas. Supponos porém que isto seja illusão daquelle escriptor,

1. B. Moseley. *Treatise of the properties of coffee, &.* 1802.
2. Général Leclerc. *Histoire civile et commerciale des Indes Occidentales.* Paris, 1804.

e para o que, autoriza-nos o facto conhecido, de se encontrarem arbustos de café no centro de florestas vizinhas a cafesaes. A origem daquellas plantas, ha de ter sido a mesma que a de outros arbustos, oriundos de grãos que certos passaros comeram, e depois dejeccionaram ali. Em Ceylão nota-se frequentemente este phenomeno em muitas florestas perto de cafesaes.

O Dr. Shortt diz-nos, que o café foi introduzido pelos Arabes em Ceylão, antes da invasão desta ilha pelos portuguezes, e que os hollandeses, depois de havel-o plantado em Java em 1690, começaram a sua cultura em Ceylão. Elle accrescenta, que com a cessão da ilha pelos hollandezes, os cingalezes continuaram a cultura, e que durante a occupação ingleza, o artigo era livremente negociado por mercadores mahometanos em Galle e Colombo. No primeiro cazo, parece, que os habitantes de Ceylão, cultivaram a planta, unicamente para obter as bellas flôres brancas que dá, e com as quaes ornavam os templos; de facto, elle encontrou-se primeiro florescendo em vasta escala perto de Hangurankette, cerca de 16 milhas de Candia, onde havia ao mesmo tempo um importante estabelecimento *budhista* e um palacio real. Deste centro, propagou-se o cafeseiro pelas florestas, e cobriu as encostas das montanhas adjacentes, e tão depressa o seu valor foi conhecido, (depois qne o dominio de Candia passou ás mãos dos inglezes), um indigena intelligente, comprou ao governo o direito de colhel-o em todos os sitios em que se encontrava, pagando cinco shillings por cada acre explorado. Com tal sagacidade, é de suppôr, que o feliz proprietario realisasse em curto periodo uma bella fortuna, pois que retirou-se pouco tempo depois para a metropole ingleza. Decorreu então uma epoca estacionaria, até que se cuidasse em explorar novamente essa industria, e os primeiros promotores da verdadeira *plantação* em Ceylão, foram Edward Barnes e Byrde, aquelle, governador da ilha, e este, tenente-coronel do 16.° regimento de carabineiros, os quaes

fundaram em 1823 duas fazendas em Peradennia e Gampola, lugares situados a uma altura de 1.600 pés acima do nivel maritimo. Facto curioso, é que, para roteamento da terra, se empregaram elephantes, segundo se conta. Estas fazendas, principiadas ha tanto tempo, existem ainda hoje, e produzem bellas colheitas aos herdeiros dos seus primitivos proprietarios.

Da citada epoca até 1838, não se cuidou ainda na propagação da cultura em grande escala, estabelecendo-se apenas pequenas fazendas nas margens do Mahavilla, Ganga, Koondasalla, na vizinhança de Candia, em Dodangalla, Palakelle, Kajahwelle, e outros lugares, cuja prosperidade tornou-se tão patente, que foram instituidas mais algumas em differentes destrictos, mórmente por emigrados europeus, de modo que se póde affirmar, que a lavoura do café só se desenvolveu completamente de 1843 para cá, apezar da desastroza crize de 1847, que teve por resultado o abandono completo de muitas fazendas durante um certo tempo. Não obstante, em 1841 já se exportava café da ilha para a metropole.

Não poderiamos dar ao leitor uma ideia mais clara da actual posição que occupa ali a cultura, do que fornecendo-lhe alguns dados estatisticos, extrahidos na maior parte, do magnifico annuario de informações intitulado: *Directoria de Ceylão*, e publicado por Ferguson [1].

Existem actualmente 37 *destrictos cafesaes* onde se exerce essa cultura, contendo 1351 fazendas, das quaes 1215, administradas por cerca de 1.000 europeos, se acham em condições de extrema prosperidade. A extensão total do sólo occupado é de 481.539 acres. A mais vasta é a de Hunasgiriya, que cultiva 1986 acres.

Nestas plantações trabalham cerca de 200.000 homens (coolies) engajados para esse fim da India, prin-

1. *Ferguson's Ceylon Directory*. 1875.

cipalmente dos destrictos do Madura Tinnevelly, Tanjore e Trichinopoly. Estes *coolies* são trazidos pelos *Kanganies*, ou naturaes do Ganges, que os engajam para este trabalho por um certo tempo, vindo daquellas paragens para Ceylão de Maio a Outubro, e voltando para casa, de Janeiro a Abril. O governo formulou uma legislação especial, regulando perfeitamente os compromissos e deveres entre esses trabalhadores e seus contractadores. Deste modo se adquire em Ceylão, os braços necessarios para a conservação do cafesal, colheita e bonificação do producto. Este ultimo trabalho é feito, não pelo proprio fazendeiro, mas em estabelecimentos proprios de outros emprezarios, que medeante modico preço, beneficiam o grão, e o ensaccam para a exportação.

O progresso material que se nota em Ceylão é espantozo, si attendermos, a que a colonia tinha em 1837, cerca de 1.256.000 almas, e em 1877, 2.500.000, o que corresponde a um augmento de perto de 100 %. O mesmo augmento se reflecte nas suas exportações, e notoriamente na do café. Em 1837 exportaram-se 30.000 saccas, em 1845 133.957, e em 1877 1.190.000, portanto houve um augmento de 370 %! A prova mais cabal deste, se evidencia pela tabella abaixo: [1] que *nos dá uma ideia da producção* em um periodo de mais de 20 annos:

Annos	Saccas de 60 kilos	Annos	Saccas de 60 kilos
1849..........	337.527	1860..........	635.062
1850..........	322.760	1861..........	613.490
1851..........	287.911	1862..........	600.546
1852..........	383.954	1863..........	857.345
1853..........	322.994	1864..........	656.580
1854..........	434.086	1865..........	929.065
1855..........	483.205	1866..........	886.762
1856..........	438.899	1867..........	868.273
1857..........	529.442	1868..........	1.007.321
1858..........	556.391	1869..........	1.004.508
1859..........	601.595	1877..........	1.190.000

1. Sabonadière. *The coffee planting in Ceylon.* 1875.

Apezar das oscillações naturaes em alguns annos, o augmento em cada decennio foi gradual, e si a cultura continuar a progredir por mais 20 annos, como tem acontecido nestes ultimos tempos, o Brasil terá que receiar deste concorrente, mais do que de qualquer outro, nos mercados de café.

JAVA

Na ordem da producção actual, occupa o terceiro lugar, a chamada *perola do Oriente*. Java, a maior das Ilhas da Sonda, tem uma extensão de 1.000 kilometros de este a oeste, e 130 de largura; em 1830, tinha sómente 4 milhões e 400.000 habitantes [1], e actualmente a sua população total é avaliada em mais do duplo, dos quaes, 500.000 chinezes, malaios e outros orientaes, 80.000 europeos, e o resto javanezes. Desde o começo do seculo XVIII, os hollandeses possuem esta ilha, que é hoje uma de suas colonias mais florescentes; o seu sólo passa por ser um dos mais ferteis do mundo; tendo a maior analogia com Cuba quanto á configuração, clima, e producções, a abundancia de suas colheitas é tal, que depois de haver satisfeito ás necessidades de mais de 20 milhões de almas, (que tantos são os habitantes das indias hollandezas,) ainda suppre de café e de assucar a maior parte da Europa Central.

O actual systema de cultura geral da colonia, foi introduzido pelo governador Van den Bosch. Este systema reserva para o governo a quinta parte das terras cultivaveis, e cerca de um terço do trabalho do camponio javanez. Foi aquelle, que juntamente com o systema dos contractos, contribuiu poderosamente para multiplicar em pouco tempo a producção agricola da ilha. Em lugar porem de explorar por si proprio as terras que lhe pertencem, o governo metropolitano cede-as a particulares, com o direito de utilisar para a

1. M. Courtin. *Encyclopédie moderne, etc.* Bruxelles, 1832, Tom. 21.

sua exploração o trabalho do imposto devido pelos camponezes indigenas. No contracto se designa o genero de cultura ou o producto que deve ser plantado no terreno concedido, e, na mór parte dos casos, o governo adeanta os fundos necessarios para estabelecer a fazenda. De seu lado, o concessionario compromette-se a entregar-lhe os seus productos, mediante preço convencionado, do qual é deduzida á importancia adeantada, de ordinario, um decimo do capital emprestado. Estes contractos, que se fazem por 10 e 20 annos, são applicados em geral a todas as especies de cultura, e assim á do café, delles resulta evidentemente um grande lucro para o concessionario. Além destes grandes emprezarios, o governo concede tambem terras a familias. Estas são obrigadas, além de outras quaesquer plantações que façam, a cultivar e entreter em bom estado 650 cafeseiros, cujo producto devem colher, beneficiar e entregar ao governo, que retribue com a somma de 35 shillings para cada quintal de grão. E porque o commercio do magnifico estabelecimento colonial dos hollandeses no archipelago indico, esteja quasi todo entre as mãos da celebre e antiga *Companhia das Indias hollandezas*, que tem sua séde na metropole, o café que ali se produz, era entregue a essa sociedade commercial, a qual o exporta para a Hollanda, para ahi alimentar os grandes mercados de Rotterdão e Amsterdão, onde se realisam os celebres leilões, que influem no preço deste genero em toda a Europa. Entretanto, como o governo reconhecesse, que com tal situação se iam introduzindo certos abusos, começou a modificar gradualmente aquelle systema, e a legislação sobre o trabalho forçado. Rasões de philantropia e economia, militaram para esse proposito, e tambem porque a producção da ilha tem diminuido nestes ultimos tempos, si a compararmos com a de Cuba. Para alcançar esse resultado o governo manda vender desde 1857 uma parte dos productos agricolas, que antes eram todos entregues

á sociedade de commercio, que intermedeiava a exportação para a Hollanda em seus navios, e a venda daquelles. Isto teve por causa immediata as necessidades financeiras da colonia, e por fim, libertar o governo das despezas de commissão bastante onerosas, que o sobrecarregavam em virtude da volta dos fundos provenientes das vendas effectuadas por sua conta nos mercados metropolitanos. Mas ainda assim, estas medidas não teem produzido os resultados que dellas se esperava, pois que a producção agricola não demonstra accrescimo nestes ultimos annos, antes, nota-se um estado estacionario, que presagia futuro pouco auspicioso.

Em 1853 calculava-se existir em Java de 223 a 224 milhões de cafeseiros em plena producção, e dessa epoca para cá tem-se cuidado mais em melhorar a qualidade do producto, de que augmentar a quantidade. Ha trinta trinta annos, que as colheitas montavam a 15 ou 20 milhões de kilos, e pela tabella seguinte se verá que o accrescimo só foi notavel até certo periodo. Eis a exportação pelo porto de Batavia, centro de convergencia de todo o café colhido na ilha:

Annos	Saccas de 60 kilos	Annos	Saccas de 60 kilos
1825	307.698	1853	870.983
1830	320.022	1854	876.266
1833	294.857	1855	1.008.350
1834	516.582	1856	925.829
1835	517.448	1857	595.499
1836	564.487	1858	1.117.735
1837	776.273	1859	1.456.000
1838	668.666	1860	1.545.830
1839	858.472	1861	1.109.947
1840	1.476.150	1862	839.695
1841	1.089.661	1863	1.288.885
1842	1.149.034	1864	522.691
1843	1.153.848	1865	837,024
1844	1.388.592	1866	1.313.790
1845	1.115.193	1867	1.137.384
1846	691.950	1868	658.161
1847	874.000	1869	1.265.283
1848	723.200	1870	721.190
1849	818.400	1871	640.980
1850	673.966	1872	422.918
1851	771.233	1875	529.713
1852	1.010.680	1876	458.321

Da epoca acima indicada em deante, não tem havido augmento, antes decadencia, segundo se vê por estes dados, desde o anno de 1865 principalmente. Assim pois, ainda a producção desta região tambem vae declinando.

Vejamos agora em que circumstancias se acha a cultura e producção em uma outra colonia.

JAMAICA

Esta possessão ingleza, e uma das grandes Antilhas, situada a 20 leguas ao sul da ilha de Cuba, e 30 a oeste da do Haity, com um comprimento de 260 kilometros por 50 de largura, é habitada apenas por 402.000 almas, das quaes, 350.000 negros. Como a Jamaica é a mais septentrional de todas as ilhas Caraíbos, o seu clima é mais temperado, e não ha região situada entre os trópicos, cujo calor seja mais moderado; as brizas de oeste e choviscos frequentes, refrescam constantemente o ar, e tanto assim é, que nos lugares altos, já se viu por vezes os picos das collinas cobertos de geada. Sendo o seu sólo sujeito a constantes terramotos, é ao mesmo tempo de uma fertilidade extraordinaria.

Christovão Colombo descobriu-a quando em sua segunda viagem da Hespanha ás Indias occidentaes, aportou nella em 1494, e permaneceu ahi por algum tempo, até que voltando a ella em 1502 deu-lhe o nome de San Iago, (*James* em inglez) d'onde vem o actual de Jamaica. Só em 1509, é que os hespanhoes se estabeleceram ali, e fundaram algumas cidades como Sevilha, Mellila e Oristan, até que o almirante W. Penn, conquistou-a para a Inglaterra em 1655, sob cujo dominio ficou até hoje, apezar de innumeras tentativas insurreccionaes por parte dos naturaes. Hoje, é Jamaica, uma de suas possessões mais valiosas, pelas producções naturaes que dão á metropole um rendimento consideravel.

Além da cultura do assucar, da destillação da conhecida aguardente, do anil, do cacao, e de materias tinctoriaes, o café, occupa ainda hoje um lugar saliente entre as suas especies agricolas, e mais de 250.000 acres estão cobertos por cafesaes em plena producção.

Nos primeiros annos de exportação o producto de Jamaica teve que lutar contra a aversão dos mercados europeus, por cauza de seu gosto, mas essa posição desfavoravel, foi-se desvanecendo gradualmente, á proporção que os inglezes foram aperfeiçoando o systema de cultivo e o do preparo, e sobretudo, depois que alguns negociantes, especulando com esse genero, compraram grandes quantidades, e o guardaram por algum tempo até haver falta no mercado. Os consummidores notaram então que o grão fazia pouca differença do de Moka.

No cultivo, é empregado exclusivamente o braço do preto. Sendo toda a producção da Ilha exportada para a Gran-Bretanha, e tendo a cultura soffrido em differentes epocas de abalos volcanicos a que está sujeita esta região, dos furacões violentos, que lhe destruiram em 1788 todas as suas melhores florestas e algumas cidades, e além destes flagellos, a baixa do preço do café de 1823 a 1858 no mercado de Londres, foi diminuindo a plantação e sendo posta á margem, á proporção que a do assucar offerecia vantagens mais brilhantes. Em vez pois de progredir, nem siquer estacionou a cultura nesta ilha, como se verá de alguns dados que encontramos em diversos autores. O Abbade Raynal [1], affirma, que a colonia exportou em 1780 cerca de 18.000 quintaes de café com destino á metropole, mas segundo De Bryan Edwards, que em seu livro sobre as *Indias Occidentaes* traz um quadro onde se vê que a exportação do café de Jamaica no anno financeiro de 5 de Janeiro de 1787 a 5 de Janeiro de

1. G. Th. Raynal. *Histoire Philosophique et Politique des Établissements et du Commerce des Européens dans les Deux Indes*. Tomo 7.º, Paris.

1788, montou sómente a 6.395 quintaes [1]. É possivel que estes dados não sejam inteiramente exactos, entretanto, são fornecidos pela inspectoria geral da colonia, mas tambem é verdade, que a colheita dessa epoca era a do anno anterior á guerra, que assolou, e quazi que aniquilou toda a cultura. Depois desta calamidade, a maior, foram os cinco violentos furacões que assaltaram a ilha no espaço de sete annos, do que resultou baixar ainda mais a producção, e ir decrescendo de anno em anno, e assim temos, que em 1820 ainda produziu cerca de 22 milhões de libras, entretanto, que em 1870 os cafesaes antigos e quazi que completamente abandonados, produziram apenas pouco mais de 8 milhões de libras.

Assim pois, Jamaica pertence hoje, não só ao numero dos pequenos productores, mas tambem a cultura se acha ahi decadente; como em todas as possessões inglezas, á excepção de Ceylão, que muito embora se haja avantajado nesse plantio, todavia, luta com a *elachista* e um novo cogumello da familia das *Uridineas*, conhecido pelo nome scientifico de *Hemileia vastatrix*, que teem cauzado não pequenos estragos nos cafesaes cingalezes. Vejamos ainda o que produz uma outra colonia ingleza, antes de passarmos em revista as de alguns Estados europeus.

BARBADAS

Descoberta pelos portuguezes, e por elles dominada durante algum tempo, ficou esta Antilha em poder dos inglezes desde 1624. Barbadas tem 31 kilometros de comprimento e 15 de largura, e o seu sólo apresenta todos os matizes, sendo o preto o melhor (aquelle em que se cultiva de preferencia a canna de assucar e o café). Esta ilha, que em 1670 tinha 150.000 habi-

1. De Bryan Edwards. *Histoire Civile et Commerciale des Indes Occidentales.* Paris, 1804.

tantes, dos quaes 100.000 pretos, vê hoje a sua população reduzida a 116.000. Em 1761 esta havia decrescido a ponto de só existirem 71.000 almas, dos quaes 62.000 negros. Com a diminuição da população, tambem diminuiu a sua producção agricola, para o que contribuiram principalmente os grandes furacões que assolaram a ilha durante muitos annos, cauzando só o de 1780, a perda de perto de 5.000 habitantes. Estas e outras calamidades, que seria ociozo enumerar aqui, influiram por tal forma no decrescimo da cultura do café nesta colonia, que hoje quazi que não figura no quadro dos exportadores. Algum resto da colheita que por ventura exista, é tomado em Bridgetown, como lastro de navios, que não achem outra mercadoria, e transportado ao mercado de Londres. É evidente que a cultura tende a desapparecer em uma região, que em 1820 produzia 12.900 libras, em 1839, pouco mais de 8.400, diminuindo de tal sorte, que em 1865, a colheita não era superior a 4.000, e em 1867 a 2.800 libras!

VENEZUELA

O café desta republica é mais conhecido no mercado pelo nome de Caracas ou La Guyara, e é vendido frequentemente como procedente de S. Domingos. É pelo porto de Caracas que se effectua quazi todo o commercio exterior de Venezuela, e ahi tem pois lugar o embarque do café que exporta.

No capitulo sobre as culturas especiaes, ommittimos dados detalhados sobre esta região; suppriremos agora essa lacuna, porque Venezuela tem progredido tanto no cultivo de café, mórmente desde 1843 para cá, quanto tem diminuido no do cacáo, antigamente, seu producto principal.

A cultura é feita em duas especies de sólo, o que corresponde a dous systemas differentes, e dá productos que trazem no mercado denominação diversa, sem que haja a menor differença em sua qualidade. São

elles: o café de *terra fria* e o de *terra quente*. O primeiro, é cultivado em môrros de clima egual ao da Provincia do Rio de Janeiro, e o segundo, nos mesmos terrenos em que se planta a canna de assucar. Estes dous modos de plantar, dão aquellas duas sortes distinctas, dos agricultores e do mercado local. O café de terra fria é plantado ao sol, e o outro á sombra de arvores de grande altura como a bucáre (Erithrina anauca) que é plantada com intervallo de 24 palmos de um pé a outro. Além desta, uza-se ali de outras, como o cedro, e o *guamo*. Nestes cafesaes, tambem se planta conjunctamente com o café, a bananeira, e o aipim. Adoptou-se o systema de plantação á sombra, por haver-se reconhecido que o cafeseiro assim durava muito mais tempo do que o exposto ao sol.

Os cafeseiros de Venezuela pouco crescem acima de 8 a 10 palmos, talvez devido á póda que lhes fazem logo nos trez primeiros annos de crescimento, que os torna mais tupidos.

Colhido o grão, é immediatamente despolpado, em algumas fazendas, e em outras, entregue á fermentação durante 12 horas e depois passa ao despolpador. Estes são fixos, cylindricos e denteados com uma folha de cobre. Depois de despolpado, passa ao tanque de lavagem, onde permanece cerca de 12 horas para ser lavado. D'aqui, vae para o terreiro a seccar, o qual se acha geralmente junto ao tanque de lavagem, e ahi é accumulado em camadas de fileiras de tres a quatro dedos de altura. Terminada esta operação, para a qual se escolhem os dias de sol ardente, vae o grão para os pilões de socar, os quaes consistem em morteiros de ferro e mãos de páo ferro, e finalmente, ventilado em ventiladores movidos á mão.

A escolha do grão é feita por mulheres, e paga de empreitada; com ella se obtem duas sórtes; o chamado *deceresado* ou despolpado, e o *quebrado*. Este ultimo, é inferior e alcança metade do preço do pri-

meiro, sendo principalmente consummido nos Estados Unidos. O despolpado, vende-se de ordinario em Venesuela por um terço mais do que o secco com casca.

As melhores fazendas se acham perto de Caracas, e algumas e as maiores, não teem mais de 80.000 cafeseiros em plena producção.

Apezar de ter sido abolida a escravidão nesta republica, a sua producção agricola não diminue, e a do café seguiu a mesma marcha, e até mesmo se póde affirmar, que é actualmente um dos mais importantes artigos de sua exportação. Daremos os dados que possuimos de differentes épocas, pelos quaes se verá qual a sua exportação desse genero:

Annos	Saccas de 60 kilos	Annos	Saccas de 60 kilos
1850-1851......	316.375	1857-1858......	406.814
1853-1854......	314.545	1858-1859......	421.580
1854-1855......	323.097	1859-1860......	511 701
1855-1856......	384.298	1860-1861......	492.327
1856-1857......	391.300		

Desta exportação dois terços, é destinado ás cidades hanseaticas e um terço aos Estados Unidos.

As provincias que concorrem principalmente para a exportação são as seguintes:

Valles de Tuy com...............	30.000	quintaes
Montanhas perto de Caracas.......	50.000	»
Aragua..........................	70.000	»
Zaracug, Coro, Cajedes, Carabobo, Barquisimebo.................	140.000	»
Maracaíbo, Tachira, Merida e Trujillo.........................	110.000	»
La Goyanna, a Portugueza e Varinas.........................	30,000	»

HAYTI

Hayti ou São Domingos, ilha e republica da America Central, é, depois de Cuba, a mais consideravel das Antilhas, e estende-se sobre um comprimento de

640, por uma largura media de 150 kilometros, sendo habitada no tempo do governo monarchico-imperial, por 943.000 almas, das quaes 495.000 negros, 420.000 mulatos, e 28.000 brancos [1]. Actualmente acha-se reduzida a pouco mais de 600.000 habitantes [2], dos quaes, 500.000, pertencem á parte franceza, e o resto á hespanhola, pois que a republica, cuja independencia foi reconhecida pela França em 1825, é formada da antiga colonia franceza de São Domingos. A parte hespanhola reunida á republica do Hayti em 1822, separou-se desta em 1843, para formar a republica domenicana, chamada Santo Domingo.

O encarecimento que tem tido o café desde muito, estimulou os plantadores desta região a alargar a area do seu plantio, e hoje, como é sabido, fórma elle a base principal das exportações de Hayti, e póde-se até affirmar, que evitou a completa ruina financeira do paiz. O café haytiano, seria certamente mais apreciado nos mercados estrangeiros, si por ventura os fazendeiros empregassem maior cuidado no despolpamento, e não o misturassem com arêa e saibro para augmentar-lhe o pezo. Esta especie de fraude, chegou a tomar taes proporções, que o governo decretou ordens severas para punir os defraudadores; infelizmente, estas foram mal cumpridas, e os abusos teem continuado em todos os municipios. Comtudo, si bem que os cafés de Hayti sejam classificados, nos mercados europeus, depois das sortes inferiores de outras regiões productoras, ainda assim alcançam preços assaz elevados, porque teem menos grãos quebrados.

É costume ali entregar-se o producto da colheita do anno, ao commercio exportador, desde o começo do mez, e de ordinario, desde o dia 1.° de Agosto.

O embarque para a exportação era regulado até 1859 por uma legislação especial, até que em 29 de Ju-

1. *Annuaire de l'Economie politique,* 1853.
2. *Dictionnaire du Commerce et de la Navigation.*

nho daquelle anno, passou uma lei nova decretada pelo actual governo da republica. Em virtude da lei de Janeiro de 1850, confirmada por um artigo da lei aduaneira de 1858, o Estado cobrava apenas como imposto a quinta parte dos cafés que tinham de ser embarcados; emquanto que esse genero não pagava nenhum direito de exportação. Este imposto, chamado do *quinto*, foi depois substituido por um direito de sahida.

Alguns algarismos, serão sufficientes para que o leitor tenha uma idéa do estado da producção desta ilha desde os tempos mais remotos [1].

Annos	Saccas de 60 kilos	Annos	Saccas de 60 kilos
1775..........	459.339	1854..........	411.588
1789..........	595.591	1855..........	287.897
1791..........	531.250	1856..........	388.083
1824..........	341.927	1857..........	389.093
1832..........	208.333	1858..........	399.783
1835..........	377.754	1859..........	208.396
1840..........	360.345	1860..........	484.744
1844..........	363.336	1868..........	304.000
1845..........	253.750	1869..........	333.333
1850..........	296.875	1872..........	483.066
1853..........	375.333		

Posto que estes algarismos sejam obtidos da repartição central de verificação, e por tanto officiaes, não representam comtudo toda a quantidade exportada, e muito menos o total da producção; seria necessario addicionar ainda a parte que é expedida para o estrangeiro, e que escapou á verificação das alfandegas; ora, avaliando esta demasia em mais de 10.000 saccas, teremos, para o ultimo exercicio, uma exportação de perto de 500.000 saccas, o que na realidade não é pouco, relativamente á extensão territorial occupada pelos cafesaes, mormente, si se tomar em consideração as causas poderosas que influiram em diversas épocas para aniquilar quasi totalmente o cultivo, como: a invasão do territorio dominicano em 1855, no qual tomaram parte todos os fazendeiros que se achavam em estado de poder carregar uma espingarda.

1. *Annuaire de l'Économie Politique.*

O consummo interior da ilha, tambem não foi incluido nos algarismos acima, e esse é grande, comparativamente á sua população, pois se calcula que sóbe a mais de 800.000 kilos annualmente.

É pelos seguintes portos que se pratica a exportação do café haityano: Port-au-Prince, Cabe-Haitiano, Gonaíves, Jacmel, Cayes, e Jeremias.

Em conclusão, se deduz, do que fica exposto, que a producção desta região não se tem desenvolvido gradualmente, e que conservando-se apenas estacionaria, contribue com uma pequena parcella para a producção total do mundo.

DOMINICA

Esta pequena Antilha, situada ao sudoeste de Guadalupe, com um comprimento de 46 kilometros sobre 22 de largo, e uma população de 18.000 almas, das quaes, 15.000 negros ou mulatos, foi descoberta em 1493 por Christovão Colombo, em um domingo, d'onde lhe veio o seu nome actual; pertenceu primeiramente aos hespanhoes, foi por estes cedida á Inglaterra com a paz de 1763, tomada aos inglezes pelos francezes e desde então ficou pertencente á Grã-Bretánha.

O solo desta região é fertilissimo, e quasi da mesma natureza que os da Martinica e Guadalupe.

Antes de ser colonia ingleza, as suas producções agricolas limitaram-se a mui pouca cousa, até que o café veio enriquecel-as. Em 1778, existiam já ahi, segundo affirma o abbade Raynal [1], além de consideraveis plantações de canna de assucar, cacao e algodão, cerca de 3.368 acres occupados por cafesaes, á rasão de mil pés por cada acre.

As discordias entre os inglezes da Dominica e os francezes das ilhas visinhas, as leis rigorozas contra os escravos, a falta de capitaes para o custeio das fa-

---

1. Abbade Reynal. *Histoire de l'Etablissement des Européens, &.*

zendas, a lei contra os possuidores por herança, de grandes extensões de terrenos, e em certo tempo, a falta prolongada de chuvas, pela destruição das florestas, e outras que taes causas, foram diminuindo por tal fórma a producção agricola, que actualmente a Dominica não apresenta café no mercado, vendido com esse nome. Quasi toda a sua producção é absorvida no consummo local e si por ventura, ha pequeno excesso em algum anno de boa colheita, esse, é remettido para a metrópole. A diminuta importancia desta região como productor, e a carencia quazi absoluta de dados estatisticos, especialmente sobre a sua producção deste genero, escusa-nos de reproduzirmos alguns algarismos que attestem o seu estado de decadencia.

CUBA

A maior das grandes Antilhas, a que tem por capital a *Siempre fedelisima ciudad de San Cristobal de la Habana*, a melhor e mais rica das actuaes possessões hespanholas, tem 1.150 kilometros de este a oeste, 170 na sua maior largura, sendo habitada por mais de 1 1/2 milhão de almas, das quaes, quazi a metade, consta de mulatos, pretos livres e outros.

Atravessada por montanhas cóbertas de soberbas florestas, a fertilidade do seu solo é extraordinaria perto das costas, e ahi se encontram as suas grandes plantações de cannaviaes, e outr'ora de cafesaes, que produziam abundantes colheitas, mas que foram sendo abandonados pouco a pouco, pela falta de braços, apezar da emigração chineza, que em tempo forneceu não pequenos contingentes aos agricultores. Existem ainda actualmente ali, cerca de 1.700 fazendas de café, quando em 1827 se contaram nada menos de 2.064, porém, a producção de algumas é diminuta, e a colheita vendida aos particulares, sendo o resto levado aos portos de exportação desde Dezembro a Março de cada anno.

Á proporção porém que augmentou a cultura da

canna de assucar em Cuba, decahiu na mesma medida a do café, não só nestes ultimos tempos, mas ha muitos decennios, de sorte que se póde prever, a continuarem as cousas no mesmo estado, que esta região terá de importar, como já o fez em outras occasiões, de Porto Ricco. Na zona septentrional da ilha, a cultura foi quasi que completamente abandonada, e tanto que a producção, não satisfaz ás necessidades do consummo local. Segundo a importancia da colheita, a exportação total ainda se sustenta entre 400 e 800.000 arrobas [1] da qual os Estados da União Americana absorvem a metade.

Pela tabella abaixo, terá o leitor uma idéa do estado de decadencia em que vae esta cultura. Merecendo pouca confiança os dados estatisticos publicados pelas alfandegas da Havana, recorremos aos relatorios dos consules americanos, publicados nos Estados Unidos, por termos certeza da sua fidelidade nesse particular, e delles extrahimos os seguintes algarismos:

Annos	Saccas de 60 kilos	Annos	Saccas de 60 kilos
1832	916.660	1859	111.666
1844	479.600	1868	123.333
1845	499.650	1869	100.000
1850	540.000	1870	75.000
1853	471.683	1872	71.665
1854	457.850	1875	63.334
1855	168.183	1877	700

O decrescimo é ainda mais patente, quando se considerar que de 1820 a 1830 a exportação era superior á mencionada em 1832, isto é, cerca de 1.000.000 de saccas.

PORTO RICO

Porto Rico a menos consideravel das grandes Antilhas, é habitada por 300.000 almas, e tem uma extensão de 150 por 70 kilometros, sendo atravessada por uma cadeia de montanhas pouco elevadas, d'onde nascem diversos rios que regam o seu fertissimo sólo.

1. De 25 libras cada uma.

É principalmente nas encostas dessas montanhas e nas cóstas, que se acham os seus cafesaes, pois o clima ahi é temperado e proprio a esta cultura, bem como o sólo, que nunca foi submergido pelo mar, e que se compõe geralmente de uma camada de argilla ou de tufa mais ou menos espessa, sobre um sub-sólo de rocha viva.

O clima desta região, é, como o de todas as Antilhas: o da zona torrida. As estações se dividem em secca, e chuvoza, o verão e o inverno; não ha temperaturas intermedias. O verão começa em Novembro e acaba em Abril, e o inverno começa neste mez, e continua assim por sete mezes de quazi continuas chuvas.

Depois do assucar, foi sempre o café o maiór artigo da exportação de Porto-Rico, a qual é feita principalmente pelos portos de Arecibo, Mayaguez, San Juan, Ponce e Guayama. Em 1855 exportou-se pelo primeiro destes portos cerca de 14 a 15.000 quintaes de café. Os cafés do Mayaguez são tão estimados na Allemanha e Estados-Unidos, que algumas marcas são sempre compradas de antemão. No periodo alludido, sahiram deste porto 50.000 quintaes, quasi exclusivamente com destino áquelles dois paizes.

Ponce é um ponto que tem a soffrer muitas vezes de prolongadas seccas de 6 e 7 mezes, e aqui a exportação é tão fraca como em Guayama, o primeiro, exporta, mórmente para a Hespanha, cerca de 6.000 quintaes, e o segundo destricto, um pouco mais, 10.000 quintaes.

A tabella abaixo, que extrahimos dos documentos officiaes publicados pela intendencia geral desta colonia, dá uma ideia da posição avantajada que sempre occupou esta ilha, e até ainda ha bem pouco tempo, entre o numero dos productores e exportadores, não tendo seguido a mesma marcha que a sua visinha, Cuba.

Annos	Saccas	Annos	Saccas
1837...........	778.755	1850...........	981.973
1838...........	796.220	1851...........	1.009.331
1839...........	711.530	1852...........	947.563
1840...........	1.037.509	1853...........	965.050
1841...........	743.480	1854...........	939.330
1842...........	1.073.246	1855...........	1.136.850
1843...........	616.361	1856...........	879.651
1844...........	1.011.806	1857...........	928.307
1845...........	566.314	1858...........	769.123
1846...........	872.824	1859...........	1.105.436
1847...........	1.122.197	1860...........	1.327.043
1848...........	801.089	1861...........	1.158.580
1849...........	717.942		

Por estes algarismos se verá que a média de 25 annos foi de 922.228, e dos ultimos 10 annos, de 1.015.680 saccas. Comtudo, neste ultimo decennio, a producção tem decahido sensivelmente, e hoje se acha quasi que reduzida á metade da indicada para o anno de 1861. O assucar tomou nesta ilha a deanteira ao café.

GUADALUPE E MARIA GALANTE

Maria Galante é uma das pequenas Antilhas francezas, que tem apenas 17 kilometros de extensão sobre 15 de largura, e depende administrativamente de Guadalupe. A cultura do café já progredira em outras eras nas montanhas do centro, mas a falta de braços, os impostos elevados que pezam sobre este artigo, fizeram com que os plantadores o fossem abandonando, e preferindo a cultura do assucar. Não existem dados estatisticos especiaes sobre a producção de café desta região, mas diremos, que é certo, não ter ella a menor importancia.

Outrotanto não acontece com a Guadalupe, a patria do distincto poeta francez Leonard. Esta pequena Antilha, com uma largura de 35 kilometros sobre 37 de comprido, e uma superficie de 138 hectares, é habitada por 127.500 almas, dos quaes 96.000 negros. Exposta, como todas as suas visinhas, a frequentes furacões e terramotos, teem suas culturas soffrido consideravel traazo desde o terramoto que em 1843 destruiu com-

pletamente Pointe-a-Pitre, a sua principal cidade commercial, com um magnifico e vasto porto, por onde se faz a exportação de seus variados productos.

A cultura do café foi introduzida alli em 1730 pelos francezes, e desde 1814 que tomava grande incremento, quando a metropole elevou os direitos sobre este artigo, ao passo que protegeu a cultura da canna de assucar, hoje o seu principal producto.

O café de Guadalupe assemelha-se ao de Martinica, a não ser que o bago seja maior; a sua côr é ao menos tão agradavel aos olhos como a daquelle outro, mas o seu sabor é menos fino, razão pela qual é tambem mais mal pago. Os productores o dividem em duas sortes: *habitant*, como o da *Martinica*, e *bonnefié lisse*, que é objecto de um preparo especial; obtem preço mais elevado, e ás vezes superior ao da Martinica. Eis as quantidades obtidas nas colheitas dos annos de 1850 1858.

Annos	Saccas	Annos	Saccas
1850...........	399.600	1855...........	690.525
1851...........	512.100	1856...........	411.075
1852...........	501.070	1857...........	49.530
1853...........	569.980	1858...........	28.103
1854...........	401.075		

O producto annual de um hectare de terra bem plantado com cafeseiros, dá aqui cerca de 500 kilogrammas, e avalia-se a despeza de producção em 350 francos por hectare.

SUMATRA

Esta ilha da Australia, tem 700 kilometros sobre 390 na sua maior largura, e uma superficie de 470.000 kilometros quadrados, habitada por 6.000.000 de almas. Ella é dividida em duas partes, das quaes uma, é independente, e fórma o reino d'Achem, o de Siak o paiz dos Battas, e a outra, compõe as possessões hollandezas nas Indias Orientaes, cuja capital é Padang, d'onde se exporta o genero conhecido nos mercados por esse nome. A prosperidade de Sumatra é

muito antiga; os imperios d'Acham e de Menang-Kabon, foram muito florescentes, principalmente nos seculos XVII e XVIII. Os Hollandezes acham-se estabelecidos ali desde 1625, mas nunca exerceram grande poder na Ilha, pois foram quasi expulsos em 1823.

Além da chamada pimenta da India, é o café, o principal artigo de exportação em Padang, para onde converge todo o producto da colheita dos ainda florescentes cafesaes desta ilha, e é tão importante este artigo ali, que sobre 5.425.000 florins exportados em 1857, elle entrava no valor de 4.501.000 florins. Em 1858, o governo colonial vendeu publicamente 175.600 saccas, e em 1859 a colheita era avaliada em 203.666 saccas.

A sorte conhecida no mercado com o nome de Padang, assemelha-se ao Java, mas o seu gosto é menos fino que o deste. Antigamente, era pouco procurado por ser mal separado: a mixtura de grãos chatos, negros e quebrados, cauzou-lhe grande prejuizo durante certa epoca. Ha algum tempo porém, melhorou sensivelmente, e hoje é difficil differencial-o á primeira vista do melhor Java.

Com o nome de Sumatra, vão ao mercado todos os cafés *bugis* e *bally* procedentes das ilhas malaias. Estes productos são mal colhidos e pouco apreciados. Elles convergem principalmente para o porto franco de Singapóra, centro do commercio das Ilhas da Sonda, e ahi são comprados e embarcados para a Europa. A sórte conhecida pelo nome de *macassar*, que se vende tambem em Singapóra, é muito superior a todos os chamados *bugis* e *bally*, e parece-se muito com os de Java, mas como o *padang*, é menos fino de gosto.

A seguinte tabella, indica as quantidades exportadas de Padang em diversas epocas e por ella se vê a força productora desta região.

Annos	Saccas	Annos	Saccas
1845	135.333	1860	155.248
1858	240.433	1861	212.910
1859	149.721	1862	162.041

Annos	Saccas	Annos	Saccas
1863...........	161.696	1867...........	140.761
1864...........	201.822	1868...........	208.333
1865...........	192.712	1869...........	206.755
1866...........	208.217		

MANILHA

Manilha é o centro commercial e administrativo do archipelago das Philipinas, e capital da Ilha de Luçon, a maior destas ilhas, pois tem 820 kilometros de comprimento sobre 220 de largura.

Posto que exposta a frequentes furacões, e antigamente a terramotos, poucas regiões do mundo foram tão favorecidas: o seu clima é soberbo, e o sólo de uma fertilidade admiravel. A estação chuvoza dura habitualmente de maio a setembro, e algumas vezes, prolonga-se até ao começo de dezembro. Em junho e julho, os ventos sopram ás vezes com tanta impetuosidade, que cauzam grande estrago nas culturas.

É nas provincias de Batangas e de Lagunas que se acham os maiores cafesaes, e que produzem o melhor grão. D'ahi, como de outros centros mais pequenos de producção, converge o producto das colheitas para o porto de Manilha, d'onde é exportado em pequenas quantidades para Inglaterra, França, Estados-Unidos, California e Australia. Tambem aqui a producção tem sido abandonada, como em outras colonias hespanholas, pela cultura do assucar de canna, segundo referem os relatorios dos consules americanos. Sobre a sua producção não poderemos apresentar outros dados além dos que se seguem.

Annos	Saccas	Annos	Saccas
1844...........	7.266	1857...........	201.728
1854...........	189.830	1858...........	243.311
1855...........	250.000	1859...........	266.666
1856...........	221.904	1860...........	264.327

Si houve accrescimo desde 1844 a 1860 como se vê por estes algarismos, tambem declinou de então para cá a producção, pela razão antes apontada, sendo certo que a sua exportação annual hoje é muito inferior a um milhão de kilos.

GUATEMALA

A antiga capitania geral de Guatemala, que depois de trez seculos de existencia colonial sob o dominio da coroa hespanhola, proclamou sua independencia em 1821, incorporando-se então ao Mexico até 1823, e constituindo-se em republica nesse mesmo anno, é uma das da America central que caminha e progride em todos os sentidos. A sua população é avaliada em 1.200.000 almas, composta de indios e mestiços principalmente, apenas 100.000 brancos, que se acham disseminados por uma superficie de 14.000 kilometros quadrados. Em sua maioria são indios os trabalhadores agricolas.

Antes de 1858 não se cultivava o café em Guatemala, sinão em escala tão pequena, que as colheitas mal davam para o consummo interno, e até se exportava de Costa-Rica em alguns annos. D'ali para cá porém, a cultura tomou um desenvolvimento consideravel, apesar das perdas que se tem soffrido com a falta de conhecimentos praticos do cultivo, e dos terrenos apropriados a este. Ainda maior incremento tomou o plantio, depois que o governo da Republica estabeleceu o premio de 2 piastras por cada quintal exportado. Tão notavel foi o augmento das plantações, que em 1868 se calculava que a colheita produziria cerca de 15.000.000 de libras. Daquella epoca a esta parte tem continuado o progresso de anno a anno, e não só se tem cuidado em melhorar a cultura, mas tambem os processos de bonificação.

Os cafesaes que se tem estabelecido nos pontos situados nas encostas dos grandes môrros, a uma altura media de 2.500 pés acima do nivel maritimo, e em terrenos argillózos, onde a crosta de terra vegetal é grossa, são os que teem dado os melhores resultados. Ahi a temperatura é benigna, e as plantas se desenvolvem com mais vigor, começam a dar abundante fructo aos quatro annos, epoca em que attingem á altura media de

8 pés, e depois destes primeiros annos, cada arbusto rende, um anno por outro, de uma a uma e meia libra de grão limpo e secco; porém, nas terras mais ferteis e adequadas a esta cultura, essa producção sóbe ás vezes de duas e meia a tres libras, e tem-se visto alguns pés, em pequenas plantações, que dão, termo medio, quatro libras.

O custo da producção, é para o fazendeiro, de quatro a cinco pezos hespanhoes, termo medio por quintal de 100 libras. É notavel, que com o augmento da cultura, tenha tambem subido o consummo local, pois que o uso desta bebida se tem generalisado, até entre os indios, que n'aquelles paizes, é a raça que mais se oppõe a innovações de todo o genero. O consummo actual em toda a Republica, é avaliado em 12.000 quintaes por anno, o que corresponde a uma libra pouco mais ou menos, por cada um habitante. O café de Guatemala, já bastante conhecido nos principaes mercados europeus, é considerado quasi egual ao de Costa-Rica, e vendido a bons preços, constituindo hoje o terceiro artigo da exportação, depois da cochonilha e do assucar. Daremos no seguinte quadro, a exportação de 10 annos, em valores hespanhoes, extrahida de um relatorio do Consul francez M. Esmenjaud, em Santo Thomaz, e por ella se verá que nesse decennio houve augmento bem notavel.

Annos	Valores	Annos	Valores
1859	4.680	1864	192.762
1860	15.350	1865	265.404
1861	53.110	1866	384.936
1862	119.076	1867	415.878
1863	199.830	1878	788.035

COSTA RICA

Apezar da grande escassez de braços e consequente elevação de salario, obstaculos proprios a impedir o crescimento de qualquer genero de industria, esta republica, tem no café, que já é bastante conhecido e apreciado nos mercados europeus, o seu principal ar-

tigo de exportação. Costa Rica deve com effeito, o seu engrandecimento e prosperidade actuaes ao cultivo deste preciozo grão, que ali foi introduzido em 1840, quazi á força, pelo notavel estadista D. Braulio Carrillo. Doze annos depois de se haverem plantado os primeiros cafeseiros, que foram levados do Brasil para ali por um allemão, as colheitas chegaram a produzir a importante quantidade de 200.000 quintaes [1].

Todo o territorio da republica, occupa uma superficie de 58.743 kilometros quadrados, e é habitado por cerca de 150.000 almas, segundo o ultimo recenseamento, sendo a maior parte, isto é, cerca de dous terços, de origem europea, sem contar os indios semi-selvagens que habitam as montanhas de Talamanca e Viseita, perto do Golpho de Boca-Toro, calculados em numero superior a 10.000.

A cordilheira dos Andes, atravessa esta republica de noroeste a sueste, occupando todo o centro, onde forma extensos valles e ferteis chapadas, dominadas por elevados montes e vulcões, e aformoseados por muitos lagos pequenos. Quazi toda a população achase concentrada sobre essa chapada nas immediações do rio Grande, de Carthago, Heredia e S. José, cidades que se acham ahi escaladas em pequenas distancias, sendo o resto do territorio quazi que deserto, tanto em direcção a Nicaragua como ao Estado de Panamá, para o qual não existe via terrestre. É tambem ao redór dessas cidades, que se acham os cafesaes que fazem a riqueza actual do paiz.

A colheita se faz de Novembro a Dezembro, e a exportação, entre os mezes de Janeiro e Abril, convergindo todo o producto para os portos de Rio Grande e Punta-arenas, distante cerca de 25 kilometros da capital S. José.

Calcula-se a actual producção no termo medio em

1. Um quintal 46 kilos.

130-140.000 saccas. Daremos alguns dados que demonstram a exportação de alguns annos:

Annos	Saccas de 60 kilos	Annos	Saccas de 60 kilos
1855...........	56.567	1863...........	89.111
1856...........	53.891	1864...........	93.209
1857...........	65.724	1865...........	104.244
1858...........	88.166	1866...........	125.301
1859...........	89.833	1869...........	181.696
1860...........	85.350	1871...........	230.000
1861...........	84.421	1872...........	189.343
1862...........	86.901	1875...........	198.947

Deste producto, consomme a Inglaterra a maior parte, depois a França, Hamburgo, California, Estados-Unidos, e as republicas do Chili e Perú.

GOYANA FRANCEZA

A unica colonia franceza na America Meridional, que desde muito cultiva o café, si bem que em pequena escala, é a Goyana Franceza, que tem por unico porto exportador a Cayenna, situada na embocadura de dous rios, Ouya e Cayenna.

As primeiras producções de Cayenna foram o algodão e o assucar. Foi tambem a primeira das colonias francezas que cultivou o café. Crê-se ali ainda hoje, como sempre se acreditou, que foram alguns desertores que, em 1721 resgataram a sua liberdade, trazendo-o de Surinam, onde se haviam refugiado.

A ilha tem apenas 40 kilometros de cumprimento de norte a sul, e a sua maior largura é de 28 kilometros. A população, composta de raças de todos os matizes, não attinge a 10.000 almas, e tende antes a decrescer do que a augmentar, em virtude da insalubridade do clima. A mandioca, o café, o assucar, algodão, milho, arroz e tabaco, colhem-se ali depois de mui insignificante trabalho de cultura.

Nos fins do seculo passado a cultura do café foi mais extensa que actualmente, pois que segundo refere o abbade Raynal, sahiram d'ali para diversos destinos, entre outros productos, como o assucar e o algodão.

80.363 libras de café. É preciso que se note que a população de toda a colonia se compunha naquella epoca de: 90 familias francezas, 125 Indios e 1.500 pretos.

Presentemente, afóra os grandes cafesaes plantados pelo governo metropolitano, o café só é cultivado como annexo ás plantações de cacao. Existem apenas 47 fazendas com cafesaes regulares, e o producto em terras elevadas, é calculado á razão de 300—500 grammas por cada pé.

O grão tem menos apparencia que o das Antilhas, menos verde, mas mais fino em gosto e aroma; o das costas de Remise e das montanhas de prata de Kaw e d'Oyac goza de muito boa reputação, sobretudo nos mercados francezes, onde é vendido de 2 a 2½ francos por kilo, o preparado, e 1.50-1.60 centesimos o grão em pergaminho.

Em 1775 a França importou desta colonia em 6 navios, 658.84 quintaes. As colheitas actuaes são avaliadas em cerca de 50.000 kilogrammas por anno no termo medio.

GOYANA INGLEZA

O commercio classificou com o nome de Demerary ou Demerara a um café do destricto ou colonia ingleza na Goyana, que tem por capital Stabrok ou Georgetown, e que se estende ao longo do Oceano Atlantico em um cumprimento de 75 kilometros, desde a embocadura do Abary até á do rio Eséquebo. Foram os Hollandezes os primeiros occupadores desta região, em 1740. Pelo tratado de 1814, a Hollanda cedeu-a á Inglaterra, com os estabelecimentos que lhe ficam visinhos e se chamam Berbice e Eséquébo.

Em 1860 Demerara tinha mais de 80.000 habitantes, dos quaes 75.000 negros, hoje libertos pela lei da emancipação geral, e o resto compunha-se, como ainda hoje, na maior parte, de mulatos, indios e coolies.

Alem do assucar, do algodão e cacao, principaes

productos de exportação, destinados na quasi totalidade ao consumo metropolitano, existem cafesaes, cujo producto é reservado para o interno, e a demasia levada á Inglaterra, na volta dos navios que para ali transportam os productos do Reino-Unido. Não podemos traduzir em algarismos a producção desta colonia, visto como a Inglaterra, não separa nos seus documen tos officiaes sobre o commercio desta sua possessão, *(trade statements)* a producção de Demerara, reunindo-a á dos outros dous destrictos de Berbice e Eséquébo. Apenas diremos que a exportação de Demerara em 1856, foi de 17.758, e a de 1857, de 33.783 saccas de 60 kilogrammas.

GOYANA HOLLANDEZA

O café conhecido nos mercados pelo nome de Surinam, é, como se sabe, proveniente desta possessão Hollandeza na America Meridional. A Goyana Hollandeza, conhecida tambem por destricto de Surinam, deu o nome ao diminuto producto que a Hollanda tira em café dessa sua colonia, outr'ora tão florescente. O rio daquelle nome atravessa-a toda; ella tem uma superficie de cerca de 115 kilometros quadrados, e é habitada por 90.000 almas, das quaes 60.000, são escravos. Esta parte da Goyana, foi primitivamente colonisada pelos inglezes; os hollandezes invadiram-a em 1667 e adquiriram-a pela paz de Breda nesse mesmo anno. Durante a revolução franceza, e quando a Hollanda cahiu sob o dominio dos exercitos republicanos, os inglezes apoderaram-se de toda a Goyana hollandeza, que foi restituida áquelles com a paz de Amiens (1802); mas tendo novamente tomado uma parte da Goyana hollandeza em 1808 (a que hoje fórma a fracção ingleza), elles a obtiveram definitivamente em 1814.

A Goyana encerra um grande numero de montanhas, mas todas são pouco elevadas, e o clima varia segundo as alturas; geralmente, é ardente, principal-

mente no littoral, e é nessa localidade que se acham os pouco extensos cafesaes que possue; o terreno é ali de uma fertilidade rara, pois que produz todos os generos alimenticios dos tropicos. O solo da Goyana hollandeza assemelha-se muito ao da franceza, e consiste na mór parte em uma argilla mixturada do humus, humido e profundo, de uma fertilidade tal, que tudo quanto ahi se planta cresce com uma rapidez extraordinaria. Nunca é extrumado para a cultura.

O commercio do café é feito por conta do governo, e afóra a pequena parte necessaria ao commercio local, o resto da colheita, é levado para a Hollanda na quasi totalidade, e apenas uma pequena parte importada pelos Estados da União Americana.

O café de Surinam é vendido nos grandes mercados de Amsterdão conjunctamente com o producto de outros de suas colonias. Não existem dados officiaes indicando em separado a producção da Goyana hollandeza, porque a repartição de estatistica que os publica, reune sob uma só parcella, como o faz a Inglaterra em alguns cazos, toda a exportação das pequenas de suas colonias. Diremos apenas, para que se tenha uma ideia da importancia de Surinam, que já em 1771, exportou-se d'ali 21 milhões de libras de café, e em 1775 20.144.244 libras de producto beneficiado, apesar do pezado imposto lançado sobre este producto, que pagava então 15 *stujvers* por quintal de direito de exportação.

ILHA DA REUNIÃO (BOURBON)

A antiga ilha Mascarenhas, assim chamada por ter sido descoberta em 1545 pelo portuguez D. Mascarenhas, e que depois tomou o nome de Bourbon em honra de Luiz XIV, e mais tarde, no tempo da republica, successivamente os de Ilha da Reunião e de Bonaparte, tomando novamente em 1815 o de Bourbon, e finalmente o de Reunião em 1848. Visinha á Africa, no mar das Indias, entre Madagascar e a Ilha Mauricia,

tem esta ilha 77 kilometros sobre 53, uma circumferencia de 213 kilometros, uma superficie de 231.556 hectares, e uma população de 109.000 almas, das quaes 9.000 pretos.

A temperatura no verão é a da zona torrida, comtudo, supportada sem grande prejuizo para a cultura do cafeseiro. O terreno é dividido em duas partes deseguaes, das quaes uma, a menor, é denominada;— o *paiz queimado*,—onde o sólo é inteiramente esteril; a outra parte, a maior, é tão fertil, que se pretende não existir no mundo outra região que lhe eguale?

Não ha planicies, mas um grande numero de elevações de uma queda subtil, e algumas montanhas escarpadas, separadas por valles e treitos. O sólo é tão fertil como em Madagascar.

Em 1718 foram transplantados para ali alguns pés de cafeseiros da Arabia, que se multiplicaram muito facilmente, tendo porém o fructo perdido notavelmente do aroma peculiar ao grão arabe. Savary, assegura, que já haviam antes da importação dos de Moka, cafeseiros silvestres, que cresciam naturalmente em Bourbon. Os cafeseiros arabes não se acclimaram bem desde o começo. Entretanto, a perseverança de alguns fazendeiros fez com que se chegasse a esperar que o café de Bourbon, podesse em breve substituir o de Moka: com effeito, as analyzes e ensaios feitos em França nesse intuito, provaram, que a semente arabe, se havia, por assim dizer, identificado de tal modo com o sólo da ilha, que não só egualava ao café arabe nos variados effeitos que lhe attribuiam, mas que tambem o ultrapassava em alguns; o que provinha apparentemente da bôa cultura, e de que não ficando tanto tempo no mar, como o da Arabia, não adquiria as más qualidades, das quaes é muitas vezes susceptivel esta mercadoria, quando se acha embarcada por muito tempo.

A companhia das Indias, conservou durante muito tempo um empregado em Moka, especialmente encar-

regado de iniciar-se nos segredos desta cultura. Semelhante tentativa teve exito tão feliz que, as plantações melhoraram em cada anno, e contava-se no tempo da colheita, com a producção annual de uma libra por cada pé. O fructo amadurece e é colhido em Bourbon na epoca das seccas, o que o avantaja muito sobre os cafés das ilhas americanas, os quaes só amadurecem e são colhidos na estação das chuvas.

Segundo nos conta o autor da *Historia das duas Indias*, quando descreve o estado da cultura e producção desta ilha, em 1763, a colheita de café havia produzido ali 2.635.100 libras de grão prompto para ser exportado. Em 1817 ainda não era das mais insignificantes, pois deu cerca de 3.531.000 kilogrammas, comtudo, muito embora o café de Bourbon seja muito procurado em todos os mercados europeus, a sua producção não tem tomado incremento, provavelmente, em consequencia dos continuos e violentos vendavaes a que está exposta a ilha, e principalmente pela molestia que dá nas chamadas madeiras negras.

Existem nesta colonia cinco sortes distinctas de grão, classificadas pelo commercio com nomes differentes, por procederem de variedades heterogeneas. São ellas:

1.° O café Bourbon (*Coffœa arabica*) oriundo da Arabia, e a primeira especie que foi cultivada na ilha; o arbusto é de uma cultura facil, dá bem á sombra, e o fructo é abundante e vem depressa. Este grão vale em França cerca de 120 francos os 50 kilogrammas.

2.° O café chamado Leroy (*Coffœa laurina*) planta robusta, crescendo facilmente sem abrigo, dando um grão pontudo em uma de suas extremidades, e do qual 50 kilogrammas valem cerca de 100 francos.

3.° O café *myrtho*, que é uma variedade de moka, notavel principalmente por sua grande longevidade relativa; alcança o preço de 120 francos por 50 kilogrammas.

4.° O café *d'Eden*, oriundo de Hés no Yemen e trazido pelo almirante Jehenne; identico ao grão trans-

plantado para a Guadalupe e ali conhecido pelo nome de *café Foucard*. O seu grão é pequeno e regular; tem um aroma particular muito agradavel, mas é muito pouco cultivado.

5.° Finalmente, o chamado *cafe marron*, commun nas florestas elevadas da ilha; os grãos são agudos, de aspecto singular, um sabor forte e amargo, e que quazi embriaga quando a infusão é concentrada e assim tomado, e agradavel ao contrario, quando mixturado ao leite. Este producto é muito estimado em França pelos botequineiros, que o compram para dar força á infusão que costumam fazer com os cafés fracos ou avariados, comprados por preço inferior. A exportação desta colonia tem mui pequena importancia, e em alguns annos, tem sido insignificante, como se vê pelos algarismos seguintes:

Annos	Saccas de 60 kilos	Annos	Saccas de 60 kilos
1863	76.571	1870	51.321
1864	43.388	1871	48.409
1865	41.420	1872	46.031
1866	42.117	1873	56.024
1867	42.809	1874	55.562
1868	43.521	1875	61.084
1869	46.071	1876	53.099

MARTINICA

Esta Antilha que tem de largura 94 kilómetros sobre 35 de extensão, e uma superficie de 74.569 hectares, é actualmente habitada por cerca de 130.000 almas, das quaes 76.000 pretos. Descoberta em 1493 pelos hespanhoes, foi occupada pelos francezes em 1635, que trataram logo de desenvolver as culturas do tabaco e do algodão, bem como do cacao, que ali crescia silvestre. Em 1727, tendo todos os cacaoaes sido destruidos por uma estação rigoroza, recorreram os habitantes e os colonos, á cultura do café, que, como vimos, havia sido transplantado para ali, por esforços do governo metropolitano, e que desde então multiplicou-se na Ilha com uma rapidez e successo extraordinarios.

O seu terreno é todo entrecortado por monticulos que affectam a forma de um cone, e é sobre estes, que se acham estabelecidos os cafesaes.

Por um recenseamento geral feito em Dezembro de 1781 verificou-se existirem 1.793 fazendas de café, nas quaes se occupavam 8.000 pretos. De então para cá, a cultura tem augmentado consideravelmente, e actualmente a exportação, posto que não muito avultada, é comtudo, relativamente importante. Eis alguns dados que mostram, não só o estado da producção, mas tambem, que não tem havido accrescimo notavel.

Annos	Saccas de 60 kilos	Annos	Saccas de 60 kilos
1863	34.807	1870	43.011
1864	34.783	1871	42.904
1865	39.908	1872	42.301
1866	42.604	1873	41.506
1867	37.066	1874	40.611
1868	42.425	1875	39.327
1869	42.301	1876	41.518

Remataremos com os breves dados que acabamos de expôr sobre esta pequena Antilha, a serie de paragraphos sobre a exportação e producção, que formaram o presente capitulo estatistico, e não proseguimos na tarefa, porquanto, alem da carencia de mais notas estatisticas, pouco ou quasi nenhum interesse offerece a producção do café das outras regiões que deixamos de mencionar aqui. Praza a Deus, entretanto, que as apoucadas linhas que aqui deixamos consignadas, e as exiguas reflexões que fizemos ácerca do plantio, possam interessar de algum modo áquelles a quem incumbe volver olhos attentos para a producção do café no vasto, opulento, e florescente Imperio Sul Americano, dotado com todos os factores naturaes e indispensaveis para ser o primeiro paiz agricola por excellencia.

FIM

CORRIGENDA

PAG.	LIN.	ERROS	EMENDAS
3	31	proporçoens	proporções *
4	19	dispostos	dispostas
9	2	Koffa	Kaffa
9	35	Beschreibnug	Beschreibung
12	24	que partia em 1723	que partia para ali em 1723
12	29	que foi	o qual foi
23	5	pozeram-se logo	começaram então
29	21	havia	tocava
37	37	Afpin, plautis	Alpin, plantis
97	20	perto	parte
99	22	isso seja sempre feito	essa seja sempre feita
101	15	tomando	tomando-se
111	26	precedentes	antecedentes
124	20	Novo Mundo,	Novo Mundo.
243	19	quesã	que são
243	20	que dão	as que dão
284	28	III	II
223	37	de guaraná	do guaraná

* E assim por deante até pag. 31 lin. 19, em que se reproduz egual erro de terminação dos pluraes.

LISBOA — 1879
TYPOGRAPHIA LUSO-HESPANHOLA
DE
D. Gumersindo de la Rosa
35, Travessa do Cabral, 35